Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 36 del 13 febbraio 2007 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 13 febbraio 2007** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00198 ROMA - CENTRALINO 06 85081

AVVISO AGLI ABBONATI

Si rammenta che la campagna per il rinnovo degli abbonamenti 2007 è terminata il 28 gennaio e che la sospensione degli invii agli abbonati, che entro tale data non hanno corrisposto i relativi canoni, avrà effetto nelle prossime settimane.

N. 36

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME

Atti sanciti dalla Conferenza Stato-regioni

SOMMARIO

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME

PROVVEDIMENTO 25 gennaio 2007.

Intesa, ai sensi dell'articolo 5 dell'Acccordo Stato-regioni, rep. n. 1805 del 24 luglio 2003, sull'ipotesi di Accordo collettivo nazionale concernente «Integrazione dell'articolo 21 dell'ACN del 23 marzo 2005 per la disciplina dei rapporti con i Medici specialisti ambulatoriali interni, veterinari ed altre professionalità sanitarie».

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nell'odierna seduta del 25 gennaio 2007:

VISTA la legge 27 dicembre 2002, n. 289, che all'art. 52, comma 27, nel sostituire l'art. 4, comma 9, della legge 30 dicembre 1991, n. 412: - ha istituito la Struttura Interregionale Sanitari Convenzionati – SISAC, per la disciplina dei rapporti con il personale convenzionato con il Servizio sanitario nazionale; - ha previsto che tale struttura, che rappresenta la delegazione di parte pubblica per il rinnovo degli accordi riguardanti il personale sanitario a rapporto convenzionale, sia costituita da rappresentanti regionali nominati dalla Conferenza dei Presidenti delle Regioni e delle Province autonome; - ha disposto che della delegazione facciano parte, limitatamente alle materie di rispettiva competenza, i rappresentanti dei Ministeri dell'economia e delle finanze, del lavoro e delle politiche sociali, e della salute, designati dai rispettivi Ministri; - ha demandato ad un accordo in questa Conferenza la disciplina del procedimento di contrattazione collettiva relativo ai predetti accordi, tenendo conto di quanto previsto dagli articoli 40, 41, 42, 46, 47, 48 e 49 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

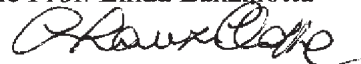
VISTO l'art. 2-*nonies* della legge 26 maggio 2004, n. 138, di conversione in legge del decreto – legge 29 marzo 2004, n. 81, che dispone che il contratto del personale sanitario a rapporto convenzionale è garantito sull'intero territorio nazionale da convenzioni conformi agli accordi collettivi nazionali stipulati mediante il procedimento di contrattazione collettiva definito con l'accordo in questa Conferenza Stato - Regioni previsto dal citato art. 4, comma 9, della legge 30 dicembre 1991, n. 412, e successive modificazioni e che l' accordo nazionale è reso esecutivo con l' intesa sancita in questa Conferenza, con le modalità di cui all'articolo 3 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;

VISTO il proprio atto rep. n. 1805 del 25 luglio 2003, con il quale, in attuazione del citato art. 52, comma 27, della legge n. 289 del 2002, si è proceduto alla disciplina del procedimento di

contrattazione collettiva in questione e che l'art. 5, analogamente a quanto dispone il citato art. 47 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, prevede, al comma 5, che nel procedimento delle ipotesi di accordo in questione si debba acquisire l'intesa di questa Conferenza, chiamata ad esprimersi dopo la certificazione da parte della Corte dei Conti, da rendere entro quindici giorni dall'invio, superati i quali il parere si intende positivamente reso, salvo la richiesta di acquisizione di ulteriori elementi di valutazione;

VISTA l'ipotesi di Accordo collettivo nazionale, allegato A, parte integrante del presente atto, concernente "Integrazione dell'articolo 21 dell'ACN del 23 marzo 2005 per la disciplina dei rapporti con i Medici specialisti ambulatoriali interni, veterinari ed altre professionalità sanitarie", inviata a questa Conferenza dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, con nota del 2 gennaio 2007, al fine di acquisire l'intesa in oggetto di cui all'art. 5 del citato Accordo Stato Regioni rep. n. 1805 del 24 luglio 2003;

CONSIDERATO che, in data 21 dicembre 2006, le Sezioni riunite della Corte dei Conti in sede di controllo hanno reso certificazione positiva in ordine all'ipotesi di accordo in oggetto;

ACQUISITO nel corso dell'odierna seduta l'assenso del Governo e dei Presidenti delle Regioni e Province autonome sulla ipotesi di contratto in esame;

SANCISCE INTESA

sull'ipotesi di Accordo collettivo nazionale, allegato A, parte integrante del presente atto, concernente "Integrazione dell'articolo 21 dell'ACN del 23 marzo 2005 per la disciplina dei rapporti con i Medici specialisti ambulatoriali interni, veterinari ed altre professionalità sanitarie.

IL SEGRETARIO
Avv. Giuseppe Busia

IL PRESIDENTE
On.le Prof. Linda Lanzillotta

ALLEGATO *A*

IPOTESI DI INTEGRAZIONE DELL'ART. 21 DELL'ACCORDO COLLETTIVO NAZIONALE PER LA DISCIPLINA DEI RAPPORTI CON I MEDICI SPECIALISTI AMBULATORIALI INTERNI ED ALTRE PROFESSIONALITA' SANITARIE (BIOLOGI, CHIMICI, PSICOLOGI) AMBULATORIALI AI SENSI DELL'ART. 48 DELLA LEGGE N.833/78 E DELL'ART.8 DEL D.LGS. N. 502 DEL 1992 E S.M.I.

In data 30/11/2006 alle ore 13,00, ha avuto luogo l'incontro per la firma dell'ipotesi di integrazione dell'art. 21 dell'Accordo di collettivo nazionale per la disciplina dei rapporti con i medici specialisti ambulatoriali ed altre professionalità sanitarie (Biologi, Chimici, Psicologi) ai sensi dell'art. 48 della legge n.833/78 e dell'art.8 del d.lgs. n. 502 del 1992 e successive modificazione tra:

la **SISAC** nella persona del Coordinatore Dr. Franco Rossi

e le seguenti Organizzazioni sindacali:

Sumai
Dott. Roberto Lala

CGIL F.P. Medici
Dott. Nicola Preiti

CISL Medici
Dott.Giuseppe Garraffo

Federazione Medici- Uil FPL
Dott. Armando Masucci

AUPI
Dott. Paolo Moscara ______________

SNUBCI
Dott. Giuseppe Vitale ______________

SICUS
Dott. Nicolò Tirone ______________

SNALBIP
Dott.ssa Loredana Di Natale

Vista la legge 23 dicembre 1978 n.833.
Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992 n. 502 e successive modificazioni e integrazioni

Visto l'art.4, comma 9, legge 30 dicembre 1991 n. 412 e successive modificazioni

Vista la Legge Costituzionale 18 ottobre 2001 n. 3, recante modifiche al titolo V della parte seconda della Costituzione della Repubblica Italiana.

Visto l'art. 52, comma 27, legge 27 dicembre 2002 n. 289 e successive modificazioni e integrazioni

Visto il Piano Sanitario Nazionale 2003 - 2005 risultante dall'atto di intesa tra Stato e Conferenza unificata Regioni e Autonomie Locali approvato con decreto del Presidente della Repubblica del 23 maggio 2003.

Visto l'Accordo tra le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, il Ministero della Salute, il Ministero dell'economia e delle finanze, il Ministero del lavoro e delle politiche sociali, avente ad oggetto la disciplina del procedimento di contrattazione collettiva per il rinnovo degli accordi con il personale convenzionato con il Servizio Sanitario Nazionale, ai sensi dell'art.52, comma 27, della legge 27 dicembre 2002, n.289, del 24 luglio 2003

Visto l'art. 2 nonies della legge 26 maggio 2004 n. 138

Visto l'accordo Stato-Regioni nella Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 29 luglio 2004

Visto l'art.1, commi 177 e 178, della legge 30 dicembre 2004 n.311

Al termine della riunione, le parti hanno sottoscritto l'allegata integrazione di integrazione dell'Accordo Collettivo Nazionale di Lavoro per la disciplina dei rapporti con i medici specialisti ambulatoriali interni ed altre professionalità sanitarie (Biologi, Chimici, Psicologi).

ACCORDO

INTEGRAZIONE DELL'ARTICOLO 21 ACN 23 MARZO 2005 PER LA DISCIPLINA DEI RAPPORTI CON I MEDICI SPECIALISTI AMBULATORIALI INTERNI, VETERINARI ED ALTRE PROFESSIONALITÀ SANITARIE AI SENSI DEL D.LGS. N. 502 DEL 1992 S.M.I

All'art. 21 dopo il comma 5 è aggiunto il seguente comma 5 bis :
"Per i professionisti, non in possesso del titolo di cui al precedente comma, lett. b) e già inclusi nella graduatoria per l'anno 2006, il requisito per l'inclusione nella graduatoria è rappresentato dall'attività svolta, alla data del 23 marzo 2005, nell'ambito di enti pubblici e strutture del SSN per un minimo di settemilanovecentoquattro (7904) ore in una delle specifiche aree di attività; l'attività svolta nell'ambito di strutture private, al fine del raggiungimento del medesimo numero di ore, è valutata per il 25% della sua durata.
Alle ore di cui al precedente alinea è attribuito il medesimo punteggio di cui all'Allegato A, parte II, "Titoli accademici", lett. b), punto 1.
L'attività di servizio utile per l'ammissione nella graduatoria non verrà computata ai fini della valutazione dei titoli professionali di cui all'allegato A, parte II, "Titoli professionali", lett.b."

Il presente accordo integra l'ACN per la disciplina dei rapporti con i medici specialisti ambulatoriali interni, veterinari ed altre professionalità sanitarie ai sensi del d.lgs. n. 502 del 1992 s.m.i a far data dal 23 marzo 2005.

PROVVEDIMENTO 25 gennaio 2007.

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE numeri 852 e 853 del 2004.

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nell'odierna seduta del 25 gennaio 2007:

VISTO l'articolo 7 del Regolamento CE n. 2074/2005 della Commissione del 05 dicembre 2005 che deroga al regolamento CE n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali, con il quale è stato disposto che gli Stati Membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano prodotti tradizionali, deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti: a) di cui all'Allegato II, capitolo II, del Regolamento CE n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente all'ottenimento delle loro caratteristiche; b) di cui all'Allegato II, Capitolo II, punto 1, lettera f) e capitolo V, punto 1, del Regolamento CE n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti o le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio ed il confezionamento di tali prodotti;

VISTO il Regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004;

VISTI il Regolamento CE n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari ed il Regolamento CE n.509/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006 , relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli ed alimentari;

VISTO l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato- Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

CONSIDERATO che le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali in cui tali prodotti vengono esposti, per conferire loro determinate caratteristiche, devono essere condotte in maniera e con una frequenza tale da tenere conto dello sviluppo della specifica flora ambientale;

CONSIDERATO che gli strumenti e le attrezzature utilizzate per la produzione di tali prodotti devono essere mantenute costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e regolarmente puliti e disinfettati.

CONSIDERATO che il Regolamento CE n. 852/2004 ha inteso mantenere una certa flessibilità per permettere di continuare ad utilizzare metodi tradizionali in ogni fase della produzione, trasformazione o distribuzione di alimenti e in relazione ai requisiti strutturali degli stabilimenti, in particolare per le Regioni soggette a particolari vincoli geografici, senza, tuttavia, compromettere gli obiettivi dei Regolamenti e lo scambio commerciale tra paesi;

VISTA la proposta di intesa in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853 del 2004 pervenuta a questa Conferenza dal Ministero della salute con nota in data 15 novembre 2006;

CONSIDERATO che, nel corso della riunione tecnica del 20 dicembre 2006, i rappresentanti delle Regioni hanno espresso assenso tecnico sulla proposta di intesa di cui trattasi;

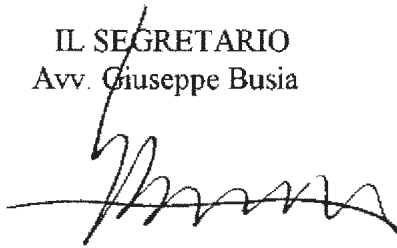
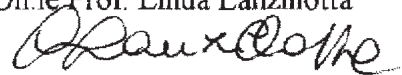
ACQUISITO, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

Art. 1

1. Gli operatori del settore alimentare che producono alimenti che presentano caratteristiche tradizionali, considerati tali per:
a) Ragioni storiche
b) Tecniche di produzione codificate o registrate al processo di produzione tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali;
c) Protetti come prodotti tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale;
Possono continuare, in deroga a quanto previsto all'Allegato II, Capitolo II del regolamento n. 852/2004/CE, ad utilizzare, per la maturazione o stagionatura, locali aventi caratteristiche ambientali tali a conferire ai prodotti sopra indicati, particolari caratteristiche organolettiche.
2. Gli operatori del settore alimentare che producono prodotti con caratteristiche tradizionali di cui al comma 1., possono continuare ad utilizzare per la produzione degli stessi, in deroga all'Allegato II, Capitolo II, punto 1, lettera f) e capitolo V, punto 1 del Regolamento n. 852/2004, materiali per

gli strumenti e le attrezzature specifiche utilizzate specificatamente per la preparazione, l'imballaggio ed il confezionamento di tali prodotti.
3. Le deroghe relative ai prodotti tipici di cui al Regolamento CE n. 510/2006 e Regolamento CE n. 509/2006 sono rilasciate dal Ministero della Salute sentito il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali .
4. Le deroghe relative agli aspetti sanitari per i prodotti tradizionali di cui al Decreto Ministeriale n. 350 dell'8 settembre 1999 Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173 e successive modifiche., sono rilasciate dall'Autorità sanitaria competente.

Art. 2

1. Gli operatori del settore alimentare che producono alimenti aventi caratteristiche tradizionali, devono predisporre un piano di autocontrollo adeguato, al fine di tenere conto della specifica flora ambientale, in cui siano indicate le procedure di pulizia e disinfezione nei locali di cui al comma 1 del precedente articolo, nonché la frequenza con la quale le stesse vengono eseguite.

IL SEGRETARIO
Avv. Giuseppe Busia

IL PRESIDENTE
On.le Prof. Linda Lanzillotta

PROVVEDIMENTO 25 gennaio 2007.

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nell'odierna seduta del 25 gennaio 2007:

VISTO l'articolo 14 del Regolamento (CE) n. 178/2002 il quale stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

VISTO l'articolo 10, comma 8, lettera a) del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 con il quale è stato previsto che gli Stati Membri possono vietare o limitare la commercializzazione sul loro territorio di latte crudo o crema cruda per l'alimentazione umana diretta;

VISTO l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato- Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

CONSIDERATO che l'articolo 1, comma 3, lettera c) del Regolamento (CE) n. 853/2004 e l'articolo 1, comma 2. lettera c) del Regolamento (CE) n. 852/2004, escludono dal campo di

applicazione degli stessi la cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali;

CONSIDERATO che il Reg. (CE) n. 852/5004 sull'igiene dei prodotti alimentari, all'allegato II, Capitolo III, detta i "Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici";

VISTA la proposta di intesa in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana pervenuta a questa Conferenza dal Ministero della salute con nota in data 15 novembre 2006;

CONSIDERATO che, nel corso della riunione tecnica del 20 dicembre 2006, i rappresentanti delle Regioni e del Ministero della salute hanno congiuntamente elaborato modifiche alla proposta di intesa di cui trattasi;

VISTA la definitiva stesura della più volte menzionata proposta di intesa, che tiene conto delle modifiche condivise nella citata riunione tecnica, trasmessa dal Ministero della salute con nota in data 28 dicembre 2006;

ACQUISITO, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

PREMESSA

In considerazione delle numerose richieste giunte al Ministero della salute ed alle Regioni volte ad ottenere l'autorizzazione alla vendita di latte crudo direttamente al consumatore finale attraverso distributori automatici, si è ritenuto necessario stabilire idonee procedure igienico - sanitarie al fine di tale commercializzazione, mantenendo inalterati gli obbiettivi fissati dalla normativa sulla sicurezza alimentare.
Si è ritenuto opportuno, inoltre, stabilire le procedure di registrazione, le procedure tecniche e quelle di controllo per tale modalità di commercializzazione al fine dell'armonizzazione sul territorio nazionale.

Art. 1

1. E' consentita la commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana secondo le seguenti modalità:
a) direttamente nell'Azienda di produzione dal produttore al consumatore finale,
b) attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

2. I distributori di cui al comma 1, lettera b). dovranno essere registrati ai sensi del Regolamento n. 852/2004, secondo le modalità previste dall'Accordo della Conferenza Stato- Regioni relativo alle Linee-guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 9 febbraio 2006.

Art. 2

1. L'azienda agricola che intende intraprendere la vendita diretta di latte crudo attraverso macchine erogatrici deve presentare un'istanza di registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 accompagnata da una relazione tecnica dettagliata che specifichi le modalità di vendita della matrice alimentare oggetto di richiesta.

2. L'operatore del settore alimentare potrà iniziare l'attività solo dopo che, trascorso un periodo di 45 giorni non ha ricevuto un diniego da parte del Servizio Veterinario della ASL competente per territorio.

3. Il posizionamento delle macchine erogatrici è limitato al territorio della Provincia dove risiede l'Azienda di produzione o delle Province contermini.

Art. 3

1. Le Aziende che intendono intraprendere tale modalità di vendita, devono dimostrare di essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III- Sezione IX- Capitolo I del Regolamento (CE) n. 853/2004, rispettare le disposizioni previsti all'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Regolamento (CE) n. 852/2004, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come riportato al punto III) dello stesso allegato.

2. Il latte crudo prodotto in stalla deve soddisfare i criteri previsti all'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, punto III. del Regolamento (CE) n. 853/2004; tali criteri devono essere calcolati , in autocontrollo, sulla media mobile con almeno due prelievi al mese. Le Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, possono, a tale riguardo, stabilire criteri più restrittivi.

3. Le aziende agricole che intendano commercializzare latte crudo attraverso macchine erogatrici, fermo restando gli obblighi e responsabilità del produttore, nonché le procedure previste dal proprio piano di autocontrollo stabilite dalla normativa vigente, devono essere sottoposte a controlli effettuati da parte dei servizi veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare, secondo linee programmatiche indicate dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano.

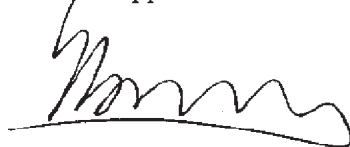
4. Il latte crudo, al momento dell'erogazione, deve risultare conforme ai requisiti generali di sicurezza alimentare come previsto dall'art. 14 del Regolamento (CE) del Parlamento e del

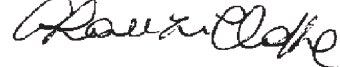
Consiglio n. 178/2002 ed ai criteri microbiologici volti a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e delle loro tossine come previsto nell'Allegato alla presente Intesa. Tali criteri devono essere verificati in autocontrollo.
5. In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche e/o di presenza di microrganismi patogeni e loro tossine, la vendita di latte crudo deve essere sospesa fino alla rimozione della non conformità. In tale caso, durante il periodo di sospensione, l'azienda non può ricorrere alla sostituzione con latte proveniente da altre aziende di produzione diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Art. 4

1. Il trasporto del latte crudo negli appositi contenitori dall'azienda agricola al luogo ove è posizionato l'erogatore, qualora non sia in azienda, deve avvenire con un mezzo di trasporto conforme al Regolamento (CE) n. 852/2004.
2. Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.
3. Il latte crudo non erogato dalla macchina, nella stessa giornata di riempimento, qualora non smaltito a norma di legge, deve essere riportato nell'azienda di provenienza, rispettando le condizioni igieniche e di temperatura e collocato in un serbatoio appositamente dedicato.
4. Il latte di cui al comma precedente, deve essere sottoposto a pastorizzazione prima di una sua successiva commercializzazione, oppure:
a) destinato alla caseificazione per la produzione di formaggi a lunga stagionatura, oppure
b) all' alimentazione animale ai sensi del Regolamento n. 79/2005.
5. Nel caso in cui il latte venga pastorizzato, tale trattamento deve avvenire in impianti autorizzati con il rispetto di tutte le specifiche disposizioni in materia di latte alimentare.
6. I contenitori in questione devono rispondere ai requisiti normativi previsti per i materiali a contatto con gli alimenti.

Art.5

1. Nel caso in cui il latte crudo venga erogato tal quale da macchine erogatrici, sulle stesse devono essere riportate le indicazioni specifiche, di cui all'Allegato alla presente Intesa.
2. Le stesse indicazioni devono essere riportate sull'etichetta delle bottiglie, qualora la macchina erogatrice disponga di un sistema automatico d'imbottigliamento.
3. In entrambi i casi è fatto obbligo di riportare, tra le informazioni rivolte al consumatore, la dicitura: " Latte crudo non pastorizzato".

Art.6

1. Ai sensi della presente Intesa, l'utilizzo di latte crudo nell'ambito della ristorazione collettiva (mense scolastiche ed ospedaliere, case di riposo, case di cura ecc.) è subordinato all'emanazione di specifici provvedimenti da parte delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano.

Art.7

1. Le indicazioni tecniche sono riportate nell'Allegato A che costituisce parte integrante della presente Intesa.

IL SEGRETARIO
Avv. Giuseppe Busia

IL PRESIDENTE
On.le Prof. Linda Lanzillotta

ALLEGATO *A*

MISURE IGIENICO-SANITARIE PER LA VENDITA DI LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO

Il Regolamento CE n. 853/2004, all'art. 10, comma 8, lettera a), prevede la commercializzazione di latte crudo per il consumo umano diretto, salvo espresso divieto da parte dello Stato Membro, immediatamente dopo la mungitura e senza aver subito alcun trattamento termico, salvo la refrigerazione ad una temperatura compresa tra 0 e + 4°C..

Tale modalità si riconduce ai concetti di "*genuinità*" e "*qualità*" presupponendo il rispetto della *sicurezza alimentare.*

Pertanto la commercializzazione del latte crudo, come previsto nell'Intesa, può avvenire:

- direttamente nell'Azienda di produzione al consumatore finale, configurandosi in tale caso la fattispecie di "*cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali*", esclusa dal campo di applicazione dei Regolamento CE n. 852 e 853/2004;
- attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

Il latte crudo commercializzato per uso alimentare diretto, trattandosi di alimento " ready- to- eat" (alimento pronto al consumo) può rappresentare un rischio igienico - sanitario e, pertanto, è necessario un elevato livello di attenzione e vigilanza da parte degli organi deputati a tale compito.

A tal fine si forniscono, di seguito le seguenti indicazioni.

Le aziende che intendono intraprendere la commercializzazione di latte crudo, dovranno essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III- Sezione IX- Capitolo I del Regolamento CE n. 853/2004, rispettare le disposizioni previsti all'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Regolamento CE n. 852/2004, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come riportato al punto III) dello stesso allegato.

Nel piano di autocontrollo deve essere data particolare importanza a:

a) controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo previsti dalla normativa vigente (carica batterica, cellule somatiche, ecc.);

b) procedure di pulizia e sanificazione dei locali;
c) procedure di pulizia e sanificazione degli strumenti, delle attrezzature utilizzate per lo stoccaggio del latte refrigerato;
d) qualsiasi altra procedura relativa a controlli che, di volta in volta, per ragioni igienico-sanitarie, si rendano opportune (ad es. ricerca di aflatossine M1 e/o contaminanti ambientali).
e) procedure dei tempi e delle temperature di conservazione e trasporto del latte;
f) procedure di pulizia e sanificazione dei contenitori adibiti al trasporto del latte crudo;
g) procedure di pulizia e sanificazione del mezzo di trasporto;
h) procedure di pulizia e sanificazione dell'erogatore.

Il latte crudo prodotto in stalla deve soddisfare i criteri previsti all'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, punto III. del Regolamento CE n. 853/2004; tali criteri devono essere calcolati , in autocontrollo, sulla media mobile con almeno due prelievi al mese, in base a quanto previsto dalla circolare 31 luglio 2000.
In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche del latte crudo prodotto presso un'azienda di produzione, la vendita, con qualsiasi modalità, di latte crudo deve cessare fino alla rimozione della non conformità. In tale caso, durante il periodo di sospensione, il latte da vendere non può essere sostituito con il latte proveniente da altre aziende di produzione diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.
Ai fini della prevenzione delle infezioni da Escherichia Coli verocitotossici, l'Azienda di produzione che intende commercializzare latte crudo, dovrà effettuare, in autocontrollo, controlli analitici in allevamento, sulle feci e sul latte, volti ad escludere la positività da Escherichia Coli 0157; i controlli analitici dovranno essere effettuati secondo una programmazione predisposta dall'azienda la cui valutazione deve consentire l'individuazione di soggetti portatori al fine di escluderli dalla produzione per la vendita del latte crudo, informando il servizio veterinario della ASL.
Il Servizio veterinario competente effettuerà l' opportuna vigilanza; a tale riguardo deve avere la possibilità dell'accesso in qualsiasi momento a tutta la documentazione di autocontrollo predisposta dall'Azienda.

COMMERCIALIZZAZIONE MEDIANTE MACCHINE EROGATRICI

Il latte oggetto della vendita deve originare da un'unica azienda di produzione. Non si configura nella fattispecie della vendita diretta dal produttore al consumatore la possibilità di vendita di latte di raccolta, da parte di una cooperativa o di qualsiasi

altra società, di latte di più conferenti anche se associati o membri della cooperativa medesima.

Le aziende agricole che intendono commercializzare latte crudo attraverso macchine erogatrici, fermo restando gli obblighi del produttore e le responsabilità previste dal proprio piano di autocontrollo derivanti dalla normativa sulla sicurezza alimentare devono essere sottoposte a vigilanza e a controlli effettuati da parte dei servizi veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale ed in materia di igiene e sicurezza alimentare, in base alla programmazione regionale , secondo quanto previsto dal Regolamento n. 854/2004 tenendo conto dell'analisi del rischio. In generale, nell'Azienda di produzione, dovranno essere valutati in autocontrollo e, successivamente verificati dal Servizio Veterinario, i criteri igienici di processo elencati riconducibili alla condizione sanitaria degli animali ed all'igiene della mungitura, in particolare:

- Staphylococcus aureus (per ml) n.=5 m=500 M=2000 c=2
- Listeria monocytogenes Assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- Salmonella spp Assenza in 25 ml , n=5 e c=0
- *Escherichia coli* 0157 Assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- Campylobacter termotolleranti assenza in 25 ml, n=5 e c=0 (Raccomandazione CE 2005/175)
- Aflatossine < = 50 ppt

Il superamento dei limiti previsti per i germi patogeni e aflatossine deve essere immediatamente comunicato al Servizio Veterinario; in tal caso il latte deve essere escluso dalla commercializzazione e ritirato dal mercato qualora sia stato posto in vendita.

Il superamento dei valori di germi indicatori di carenze igieniche, comporta una revisione dei punti critici di controllo applicati dall'operatore

I Servizi veterinari competenti dovranno effettuare una vigilanza e periodici controlli con una frequenza basata sulla valutazione del rischio con metodiche e tecniche di controllo appropriati ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004.

Per quanto concerne i controlli analitici sul prodotto al momento dell'erogazione devono essere rispettati i parametri microbiologici sopra indicati .

Il Ministero della Salute, in accordo con le Regioni e Province autonome, stabilisce eventuali ulteriori obbiettivi di sicurezza (criteri di sicurezza alimentare) sulla base dei risultati dei controlli effettuati che dovranno pervenire annualmente al Ministero della salute per il tramite delle Regioni con le relative eventuali osservazioni.

Gli erogatori devono essere posizionati in locali chiusi o comunque in aree delimitate e dotati di corrente elettrica e, ove necessario, di fornitura di acqua potabile calda e/o fredda; devono essere collocati lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento.

Deve essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione del latte crudo anche nel tratto di tubazioni compreso tra il serbatoio ed il rubinetto di erogazione

Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.

Tutte le operazioni di cui sopra dovranno essere documentate, assicurando una completa tracciabilità.

Le macchine erogatrici devono presentare i seguenti requisiti:

1-essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;

2-le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti;

3-garantire una temperatura del latte non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C;

4-avere il rubinetto di erogazione costruito in modo tale da non essere esposto a insudiciamenti e contaminazioni; inoltre deve essere facilmente smontabile per consentirne la pulizia e la sanificazione, così come tutte le tratte di erogazione a valle dei contenitori di conservazione;

6- avere un termometro-registratore a lettura esterna da sottoporre a taratura periodica attestata da un Ente riconosciuto. Le registrazioni della temperatura devono essere conservate dal detentore dell'allevamento per almeno un anno;

7-avere un dispositivo che impedisca l'erogazione in caso di interruzione dell'elettricità con il conseguente superamento della temperatura di +4°C.

Le macchine erogatrici devono riportare le seguenti indicazioni, chiaramente visibili, leggibili e costantemente aggiornate:

8-denominazione di vendita (latte crudo di ...specie..);

9-ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa;

10-data di mungitura;

11-data di fornitura all'erogatore;

12-data di scadenza;

13-istruzioni per la conservazione domestica : in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4 °C ".

Nel caso in cui l'erogatore del latte crudo disponga di un sistema di imbottigliamento, detti contenitori dovranno riportare in etichetta le seguenti diciture:

a) denominazione di vendita (latte crudo di..specie..);
b) quantità netta in litri;
c) data di confezionamento (giorno/mese/anno);

d) data di scadenza (da consumarsi entro giorno/mese/anno);

e) ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa e numero di registrazione;

f) istruzioni per la conservazione domestica : in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4 °C ".

Informazioni per il consumatore " Latte crudo non pastorizzato".

PROVVEDIMENTO 25 gennaio 2007.

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano in materia di deroghe transitorie per la produzione di formaggi prodotti con latte bovino e con periodo di maturazione di almento sessanta giorni ai sensi dei regolamenti CE numeri 852 e 853 del 2004.

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nell'odierna seduta del 25 gennaio 2007:

VISTO il Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO l'articolo 10, comma 8, lett. a) del citato Regolamento CE n. 853/2004, che prevede che gli Stati membri, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del regolamento medesimo, possono autorizzare l'impiego di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all'Allegato III, Sezione IX, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg e di prodotti lattiero caseari ottenuti dalla produzione di detti formaggi;

VISTO il Regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato- Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

CONSIDERATA l'opportunità che l'impiego di latte bovino non rispondente ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX del Reg. (CE) n. 853/2004, sia autorizzato ai sensi dell'articolo 10, comma 8 lettera b) dello stesso Regolamento per un periodo transitorio nel corso del quale le aziende produttrici devono adottare idonei piani di miglioramento delle condizioni di allevamento in modo da favorire il rispetto dei parametri di cui sopra che saranno rivalutati alla luce dei risultati

dei controlli ottenuti durante lo stesso periodo, nonché alla luce dei progressi scientifici che saranno, in tale momento, disponibili;

CONSIDERATO che le misure previste dalla presente Intesa rappresentano un adattamento dei requisiti di cui all'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004 e che le stesse non compromettono il raggiungimento degli obiettivi dello stesso regolamento;

VISTA la proposta di intesa in materia di deroghe transitorie per la produzione di formaggi prodotti con latte bovino e con periodo di maturazione di almeno 60 giorni ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853 del 2004 pervenuta a questa Conferenza dal Ministero della salute con nota in data 20 ottobre 2006;

CONSIDERATO che, in esito alla riunione tecnica intervenuta sull'argomento il 3 novembre 2006, il Ministero della salute ha qui trasmesso, con nota pervenuta in data 8 gennaio 2007, una nuova stesura della proposta di intesa in oggetto;

VISTA la nota del 15 gennaio 2007, con la quale la Regione Toscana, Coordinatrice interregionale in sanità, ha comunicato sulla nuova stesura il parere tecnico favorevole;

VISTA la successiva nota del 23 gennaio 2007, con la quale la Regione Toscana, Coordinatrice interregionale in sanità, ha ribadito il parere favorevole ed ha rappresentato l'esigenza di apportare al testo di cui trattasi alcune modifiche migliorative;

CONSIDERATO che, in data 24 gennaio 2007, il Ministero della salute ha trasmesso la definitiva stesura della più volte menzionata proposta di intesa, che recepisce le modifiche da ultimo proposte dalle Regioni con la citata nota del 23 gennaio 2007;

ACQUISITO, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

Art. 1

1. Ai sensi dell'articolo 10, comma 8., lettera b) del Regolamento CE del Parlamento europeo e del Consiglio n. 853/2004 è consentito, per i formaggi che richiedono un periodo di stagionatura o maturazione superiore ai 60 gg e di prodotti lattiero-caseari ottenuti dalla lavorazione di detti formaggi, compresi il siero e le creme, elencati nell'Allegato alla presente intesa, fatti salvi gli ulteriori aggiornamenti richiesti dalle Regioni e Province Autonome:

a) l'impiego di latte crudo bovino non corrispondente ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, per quanto riguarda il tenore in germi a 30 °C ;

b) l'impiego di latte crudo bovino non corrispondente ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, per quanto riguarda il tenore in cellule somatiche.

2. La deroga di cui al comma precedente, lettera b) si deve intendere concessa per un periodo transitorio di tre anni a partire dal 1° gennaio 2006, durante il quale, secondo apposito protocollo elaborato dai produttori e dai trasformatori, singoli o associati, d'intesa con i Servizi Veterinari delle Regioni e Province Autonome interessate, verrà applicato un piano di controllo sul latte crudo ed il rispetto da parte dell'operatore dell'Azienda che ha aderito formalmente al piano, di misure igienico- sanitarie atte al ripristino della conformità in cellule somatiche previste nell'Allegato III, sezione IX del regolamento CE n. 853/2004.

3. Al termine del periodo transitorio di cui al comma precedente, il Ministero della Salute in accordo con le Regioni e Province Autonome, rivaluterà la deroga concessa tenendo conto dei risultati del piani di controllo di cui al precedente comma, dell'analisi del rischio e delle conoscenze scientifiche acquisite a tale data.

4. Durante il periodo transitorio sono fatti salvi gli obblighi dei controlli igienico -sanitari previsti dall'allegato III, sezione IX, capo I, parte III del Regolamento CE n. 853/2004 e dall'allegato IV del Regolamento CE n. 854/2004.

5. Le creme, il siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte non conforme devono essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente un effetto almeno equivalente alla pastorizzazione.

Art. 2

1. Gli operatori del settore alimentare, diversi da quelli indicati dall'articolo1, comma 2, che intendono avvalersi della deroga transitoria di 3 anni a partire dal 1° gennaio 2006, per l'impiego di latte crudo di cui all'art. 1, lettera a) e b) per la produzione di formaggi che richiedono un periodo di stagionatura o maturazione superiore ai 60 gg., devono presentare domanda di adesione al protocollo regionale di ripristino delle conformità per il latte crudo previste dall'Allegato III, Sezione IX del Regolamento CE n. 853/2004.

2. I Servizi Veterinari delle AA. SS. LL., trasmetteranno alle Regioni e Province Autonome l'elenco delle deroghe concesse.

3. Le Regioni e Province Autonome provvederanno ad inoltrare tale elenco al Ministero della Salute- D. G .S. A. N., con cadenza annuale.

IL SEGRETARIO
Avv. Giuseppe Busia

IL PRESIDENTE
On.le Prof. Linda Lanzillotta

ALLEGATO

1) Parmigiano Reggiano
2) Fontina
3) Valle d'Aosta Fromadzo

PROVVEDIMENTO 25 gennaio 2007.

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui molluschi bivalvi e alla nuova regolamentazione comunitaria.

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nell'odierna seduta del 25 gennaio 2007:

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'agenzia alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento(CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

VISTO il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento n. 853/04 e dei Regolamenti nn. 854/04 e 882/04, deroga al Regolamento n. 852/04 e modifica dei Regolamenti nn. 853/04 e 854/04;

VISTO il Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione che fissa le disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) nn. 853-854-882/2004 che modifica i Regolamenti (CE) nn. 853-854/ 2004;

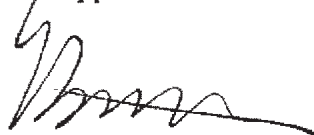
VISTO il Regolamento CE) n. 1663/2006 della Commissione recante modifica al Regolamento n. (CE) 854/2004 per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale;

VISTO il Regolamento CE) n. 1664/2006 della Commissione che modifica il Regolamento (CE) n. 2074/2005 per l' attuazione di talune misure per i prodotti di origine animale;

VISTO il Regolamento CE) n. 1666/2006 della Commissione che modifica il Regolamento n. 2076/2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) nn. 853-854-882/2004;

VISTO l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato- Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

VISTA la proposta di intesa relativa alle linee guida sui molluschi bivalvi e alla nuova regolamentazione comunitaria, pervenuta a questa Conferenza dal Ministero della salute con nota in data 8 novembre 2006;

CONSIDERATO che, su richiesta delle Regioni, il Ministero della salute ha elaborato una nuova stesura della proposta di intesa in oggetto, che tiene conto delle recenti modifiche apportate alla normativa comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari, pervenuta a questa Conferenza con nota del 28 dicembre 2006;

VISTA la nota del 15 gennaio 2007, con la quale la Regione Toscana, Coordinatrice interregionale in sanità, ha comunicato il parere tecnico favorevole sulla nuova stesura della proposta di intesa di cui trattasi, pervenuta con la citata nota del 28 dicembre 2006;

ACQUISITO, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano sul testo della presente intesa, nei termini di cui all'allegato sub A;

SANCISCE INTESA

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di cui all'allegato sub A, richiamato in premessa, parte integrante del presente atto.

IL SEGRETARIO
Avv. Giuseppe Busia

IL PRESIDENTE
On.le Prof. Linda Lanzillotta

ALLEGATO *A*

PREMESSA

Il presente documento, relativo al settore dei molluschi , è stato predisposto per garantire un coordinamento generale della materia , per favorire l'applicazione uniforme dei regolamenti di igiene a livello nazionale e per facilitare il lavoro operativo introdotto con la nuova regolamentazione comunitaria.
Tale impostazione è il risultato finale di riunioni di lavoro , quesiti, osservazioni, richieste di chiarimenti , obblighi derivanti dalla legislazione, per fornire agli operatori interessati un orientamento di facile consultazione sulle tematiche in materia.
I Regolamenti comunitari , in particolare i Regolamenti 852 (CE) e 853 (CE) del 2004, introducono alcune nozioni di carattere teorico-pratico che si ritiene importante evidenziare per comunicare il cambiamento che impongono le normative riguardo il trasferimento della responsabilità primaria in materia di sicurezza alimentare, a carico del produttore, che dovrà esercitarla per il raggiungimento degli obiettivi generali della legislazione a tutela della protezione della salute del consumatore .
L'innovazione legislativa prefigura nuove regole nel settore alimentare in sostituzione dei vecchi modelli di riferimento . La prassi formale dei controlli è di tipo preventivo e viene applicata in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti attraverso il piano di autocontrollo che si avvale del sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP). Al fine di realizzare questi obiettivi si è reso necessario disporre sia di strumenti legislativi che tecnici in grado di assicurare una omogenea operatività delle procedure e di adattarle a qualsiasi situazione lavorativa per garantire attraverso i fattori di flessibilità il governo del sistema in ambito comunitario. Si e' in proposito evidenziata la necessità della formalizzazione omogenea dei comportamenti e delle prassi lavorative per realizzare a livello nazionale e regionale una adeguata e univoca applicazione degli adempimenti comunitari nel rispetto della libera concorrenza delle regole di mercato .
I principi che evidenziano il cambiamento , sono riportati nell'articolo 1 del regolamento 852/04, che prevede nuovi orientamenti sui criteri microbiologici ed importanti forme di consolidamento sui temi :

- della responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti da parte dei produttori;
- della sicurezza alimentare lungo la filiera alimentare compresa la produzione primaria;
- della catena del freddo per gli alimenti che necessitano di temperature controllate;
- della applicazione delle procedure del sistema HACCP, unitamente alle norme di corretta prassi ;
- dei manuali di corretta prassi igienica ;
- della determinazione dei criteri microbiologici e delle temperature sulla base della valutazione scientifica dei rischi.

I criteri microbiologici di cui al regolamento(CE) 2073/2005, indicano, ai soggetti interessati, come orientarsi per poter stabilire l'accettabilità di un prodotto o di un processo di lavorazione in senso generale . L'applicazione di tali criteri, dovrà essere parte integrante delle procedure HACCP e delle misure di controllo dell'igiene, per le quali, a norma dell'articolo 4 del Reg. (CE) 852/04, si dovrà accertare il rispetto dei valori fissati per i criteri, le analisi , i provvedimenti correttivi nei casi in cui i criteri non siano soddisfatti e individuare i prodotti alimentari e i punti della catena alimentare, ai quali tali criteri si applicano. Nell'articolo 3, del regolamento indicato, si prescrive la necessità di produrre alimenti conformi ai criteri di cui all'allegato 1. Gli operatori, nell'ambito del ciclo di lavorazione e della vendita al dettaglio, garantiranno l'attuazione dei criteri di igiene del processo e dei criteri in materia di sicurezza alimentare.

MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il regolamento (CE) 852/2004, ha esteso il controllo igienico –sanitario degli alimenti e mangimi anche alla produzione primaria e pertanto, nell'ambito della nuova legislazione, i molluschi bivalvi vivi , gli echinodermi vivi, i tunicati vivi e i gasteropodi marini vivi vengono ad essere disciplinati lungo tutta la filiera alimentare fino al consumatore finale.

PRODUZIONE PRIMARIA

Per produzione primaria in relazione ai molluschi bivalvi vivi si intende:
la produzione, la raccolta e le operazioni connesse che hanno luogo prima che i MBV arrivino ad un centro di spedizione o ad un centro di depurazione.
La sgusciatura dei pettinidi a bordo delle navi da pesca è trattata nella guida applicativa dei prodotti della pesca.
Si ritiene utile chiarire, sin da ora, che i MBV , gli echinodermi vivi, i tunicati vivi e i gasteropodi marini vivi, potranno essere immessi sul mercato per la vendita al dettaglio, solo attraverso i centri di spedizione , al fine di garantire le operazioni di etichettatura *e di controllo* come previsto dal regolamento 853/04, allegato III, sez. VII cap. I , e di seguito meglio approfondito.

Gli operatori che effettuano la produzione primaria saranno tenuti a rispettare i requisiti generali di igiene dell'**allegato 1 del regolamento 852/2004** e le attività connesse nonché i requisiti specifici del regolamento comunitario 853/2004 .
L'allegato 1 in questione, prevede che gli operatori che effettuano la produzione primaria: :
1) rispettino i requisiti di igiene dei prodotti di origine animale ;
2) osservino la corretta tenuta delle registrazioni per i prodotti indicati;
prevede, inoltre, raccomandazioni inerenti i manuali di corretta prassi igienica, che è auspicabile che gli operatori del settore alimentare adottino e applichino.
Il punto 1, richiama gli operatori del settore a garantire la protezione dei prodotti dalle contaminazioni e raccomanda, nello specifico, di tenere conto delle successive trasformazioni alimentari cui vanno soggetti. Nella produzione primaria e nelle operazioni associate, gli operatori operano il controllo delle contaminazioni come misura generale, ed il rispetto delle misure sulla salute ed il benessere degli animali, dei programmi di monitoraggio , il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonosici.
Gli operatori che lavorano nella fase primaria i prodotti di origine animale, devono:

- adottare le misure igienico-sanitarie per tenere puliti gli impianti di raccolta e allevamento, le attrezzature di supporto alla pesca, i veicoli e le imbarcazioni,
- utilizzare l'acqua potabile e/o pulita,
- assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei molluschi bivalvi vivi sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari,
- evitare la contaminazione da parte di animali ed altri insetti nocivi,
- prevenire la propagazione delle malattie contagiose trasmissibili all'uomo, comunicando i focolai sospetti di dette malattie alle autorità competenti,
- tenere conto dei risultati delle analisi di laboratorio

- adottare le opportune misure correttive quando sono informati di eventuali problemi individuati nel corso dei controlli ufficiali.

Il punto 2, relativamente alle misure adottate per il controllo dei pericoli precisa che gli operatori sono tenuti a conservare le registrazioni effettuate per un periodo di tempo proporzionato alla dimensione dell'impresa e mettono a disposizione dell'autorità competente e dell'operatore acquirente le informazioni richieste. *Il tempo di conservazione delle registrazioni da mantenere agli atti relativamente alle misure adottate per il controllo dei pericoli è di almeno 12 mesi.*
Il Reg. CE 853/04 all. III, sez. VII cap. I punto 6 prevede che gli operatori del s.a. devono conservare una copia del D.D.R. per ciascun lotto inviato o ricevuto per almeno 12 mesi dall'invio o dalla ricezione salvo quanto diversamente stabilito dalla Autorità competente . Ciascun lotto di MBV deve essere identificabile ed associabile al relativo DDR.
Le registrazioni, in particolare, devono contenere le seguenti misure per i prodotti di origine animale:
- i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali che abbiano rilevanza sulla salute umana.
- le segnalazioni dei controlli effettuati sugli animali o sui prodotti di origine animale.

Gli operatori del settore primario possono essere assistiti da altre persone, quali veterinari, agronomi e tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni (Allegato I, Parte A, Cap. III punto 10 del Reg. 852/04). *In questo contesto è consentito considerare e prevedere l'intervento di altre figure -in quanto l'elenco di cui al Reg.852 ha valore esemplificativo - (es. biologi; tecnologi alimentari) o Enti a supporto dell'attività di autocontrollo, quali i Consorzi di Gestione per il settore molluschi, le associazioni di categoria, le cooperative e i consulenti delle associazioni per il settore ittico, che potrebbero coadiuvare i produttori nella gestione della rintracciabilità e ritiro/richiamo del prodotto e nella tenuta delle registrazioni*
Il punto 3, raccomanda, che i manuali di corretta prassi igienica di cui capo III, agli articoli da 7 e 9 del regolamento 852/2004, contengano orientamenti sul controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate . I manuali di C.P. dovranno inoltre, contenere, le informazioni sulle azioni del controllo dei pericoli e le misure pertinenti previste nei programmi e nella normativa nazionale e comunitaria.
Tra questi rischi e le misure di controllo compaiono:
- controllo dei contaminanti ambientali di natura fisica, chimica, biologica
- misure protettive per evitare malattie contagiose trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti e obbligo di informarne le autorità competenti;
- procedure prassi e metodi per garantire che l'alimento sia prodotto manipolato imballato immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche ;
- le misure concernenti la tenuta delle registrazioni.

Particolare attenzione viene riservata dalla normativa comunitaria ai manuali di corretta prassi igienica, per incoraggiare l'uso delle procedure sanitarie specifiche e i requisiti di igiene nell'ambito della produzione primaria. Sebbene il controllo per la sicurezza degli alimenti sia stato previsto sin dalla produzione primaria, i principi del sistema HACCP non sono ancora pratica applicabile su base generalizzata alla produzione stessa, anche se l'estensione alla pratica, nel contesto richiamato, sarà uno degli elementi del riesame documentale che la Commissione effettuerà a scadenze brevi. Sarebbe tuttavia opportuno da parte degli operatori, attuare per quanto possibile i principi del sistema HACCP, coadiuvando il loro lavoro attraverso l'adozione ed applicazione dei manuali di corretta prassi a supporto della produzione primaria.
Nei manuali elaborati, si dovrà tenere conto dell'attività propria del settore approfondendo i sistemi di reperimento del seme, raccolta e di allevamento e/o altre forme di trattamento dei prodotti nell'ambito delle specifiche lavorazioni, per consentire ai soggetti direttamente o indirettamente interessati, una conoscenza ed una formazione più specifica .

I punti 2 e 3 sopra indicati, evidenziano che l'operatore del settore alimentare dovrà prevedere la raccolta , la registrazione e l'archiviazione dei dati prodotti nelle fasi di attività dell'impresa . Ciò al fine di mantenere in memoria le operazioni svolte all'interno della azienda e fuori della stessa , allo scopo di documentare gli scambi commerciali e/o di distribuzione dei prodotti alimentari che saranno soggetti alle applicazioni del Regolamento (CE) 178/02, per la tracciabilità ai fini della sicurezza alimentare . L'attività di verifica dei dati registrati risulta indispensabile anche per gli aspetti legati al controllo ufficiale di cui al regolamento 882/04 . Si ritiene utile far presente che nel Reg. (CE) 853/04 allegato III, sezione VII, capitolo 1, si prevede l'adozione dei requisiti generali per l'immissione dei MBV sul mercato e l'uso del "documento di registrazione ufficiale " necessario a giustificare gli spostamenti dei lotti per le attività ivi descritte e per attestare la regolarità delle corrette prassi da parte degli stessi produttori primari.

FASI SUCCESSIVE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

Gli operatori che svolgono le fasi successive alla produzione primaria dovranno invece attenersi ai requisiti di igiene di cui **all' allegato II del regolamento 852/2004**, ed ai requisiti specifici del regolamento 853/2004.

Tale allegato prevede l'applicazione dei requisiti generali in materia di igiene da parte di tutti gli operatori che svolgono attività successive alla produzione primaria e che interessano nel dettaglio:
- il capitolo I i requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti;
- il capitolo II i requisiti specifici applicabili ai locali in cui gli alimenti vengono lavorati , preparati o trasformati;
- il capitolo III si applica alle strutture mobili e/o temporanee e alle mense;
- il capitolo IV si applica a tutti i tipi di trasporto ;
- il capitolo V fino al capitolo XII, si applica ai requisiti delle attrezzature che vengono in contatto con gli alimenti nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione;
- il capitolo VI ai requisiti per i rifiuti alimentari ;
- il capitolo **VII al rifornimento idrico;**
- il capitolo VIII all'igiene del personale ;
- il capitolo IX ai requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
- il capitolo X applicabili al confezionamento e all'imballaggio dei prodotti alimentari ;
- il capitolo XI al trattamento termico ;
- il capitolo XII alla formazione.

Il capitolo **VII**, di questo allegato, fornisce alcune informazioni sul rifornimento idrico e chiarisce le circostanze in cui andrebbe usata l'acqua potabile al fine di evitare le contaminazioni dei prodotti alimentari. Ad esempio, per i molluschi bivalvi, echinodermi , tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata <u>acqua di mare pulita;</u> l'acqua pulita può essere utilizzata anche per lavaggi esterni.
Nel regolamento viene sottolineata l'opportunità di chiarire che la fornitura di tali acque andrebbe assicurata con attrezzature adeguate

FORMAZIONE
Il capitolo XII, del prospetto sopra riportato relativo all'allegato II del regolamento (CE) 852/04, prevede l'obbligo da parte degli operatori di formare e addestrare personale consapevole relativamente al lavoro che svolge e di fornire garanzie sulle sue condizioni igieniche e sul suo stato di salute. I responsabili della elaborazione e della gestione delle procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del regolamento (CE) 852/04 , o del funzionamento delle pertinenti guide, devono ricevere una adeguata formazione sulle fasi preliminari che precedono l'applicazione del sistema HACCP relative ai principi delle buone pratiche di igiene alimentare, di produzione e di lavorazione ed una altrettanto specifica conoscenza del piano di autocontrollo che reca i principi generali di analisi dei rischi e delle misure da adottare per

controllarli. Le associazioni di categoria potranno , su base volontaria e secondo le modalità previste nella normativa , divulgare l'uso dei manuali di corretta prassi di cui agli articoli 7-8-9 del regolamento 852/04 e richiedere assistenza alle autorità competenti nell'attività di formazione del personale che opera nel settore per lo svolgimento di corsi o seminari previsti dalla legislazione. La legislazione comunitaria invita i soggetti interessati a predisporre i manuali di corretta prassi al fine di poterli utilizzare come guida aziendale per l'attuazione delle GMP. La richiesta di validazione degli stessi, dovrà afferire al Ministero della salute, secondo le modalità riportate nella linea- guida dell'Accordo Stato -Regioni del regolamento(CE) 852/2004.
La formazione del personale dovrà essere chiaramente organizzata secondo quanto già sommariamente enunciato nel documento applicativo dei prodotti della pesca . Indicazioni più dettagliate saranno successivamente e appositamente richiamate nelle disposizioni attuative in materia, da parte del Ministero della Salute.

COMMERCIO AL DETTAGLIO

Secondo il Reg.178/02, articolo 3, punto 7, per commercio al dettaglio si intende la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi , i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.
Il regolamento 853/2004 (CE), articolo 1, comma 5, recita:
a) salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica al commercio al dettaglio.
b) Il presente regolamento, si applica, tuttavia, al commercio al dettaglio quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti, salvo:
i) quando le operazioni si limitano al magazzinaggio o al trasporto, nel qual caso si applicano comunque i requisiti specifici di temperatura stabiliti nell'allegato III;
oppure
ii) quando la fornitura di alimenti di origine animale è effettuata unicamente da un laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio ad un altro laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio e, conformemente alla legislazione nazionale, tale fornitura costituisce un'attività marginale, localizzata e ristretta.
Si ritiene opportuno far presente che nell'ambito del commercio al dettaglio, viene fatto salvo ai fini del piano di autocontrollo aziendale ed in attuazione delle disposizioni del Regolamento (CE) 178/2002 sulla sicurezza alimentare, l'obbligo di conservazione della documentazione attestante qualsiasi operazione effettuata e/o cambiamento di processo intervenuto nelle fasi della filiera alimentare.Tale documentazione dovrà essere conservata per almeno 12 mesi dallo svolgimento delle relative procedure
Resta inteso, inoltre, che le procedure di gestione della merce opportunamente documentate dovranno essere messe a disposizione degli organi sanitari del controllo ufficiale nell'ambito degli adempimenti di competenza.

ESCLUSIONI DAL CAMPO DI APPLICAZIONE

Alla luce delle caratteristiche peculiari di questi prodotti e dei rischi ad essi connessi, si ritiene che non possano essere previste deroghe.

2. DEFINIZIONI

MOLLUSCHI BIVALVI: i molluschi lamellibranchi filtratori;

MOLLUSCO VIVO e VITALE: il mollusco che offre resistenza all'apertura;
ANIMALI VIVI CONSIDERATI ALIMENTO: molluschi bivalvi vivi echinodermi vivi,tunicati vivi gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano;
PRODUTTORE: la persona fisica o giuridica che raccoglie o alleva i molluschi bivalvi con qualsiasi mezzo in una zona di raccolta allo scopo di trattarli e immetterli sul mercato;
OPERATORE SETTORE ALIMENTARE .la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nella impresa alimentare posta sotto il suo controllo.
IMPRESA ALIMENTARE: ogni soggetto pubblico o privato , con o senza fini di lucro , che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione , trasformazione e distribuzione degli alimenti
STABILIMENTO: ogni unità di un'impresa del settore alimentare
CONSUMATORE FINALE il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.
AUTORITA' CENTRALE COMPETENTE : il Ministero della Salute;
Autorità locale competente: L'autorità delle Regioni, Province Autonome, Aziende sanitarie locali, responsabile per effettuare controlli veterinari
PRODOTTI PRIMARI : i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti di allevamento, pesca e raccolta;
IMMISSIONE SUL MERCATO: la detenzione di alimenti e mangimi a scopo di vendita , comprese l' offerta di vendita o ogni altra forma , gratuita o a pagamento , di cessione, nonché la vendita stessa , la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta
RINTRACCIABILITA': la possibilità di ricostruire, seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione
LOTTO: quantitativo di molluschi bivalvi vivi prelevato in zona di produzione e destinato successivamente ad essere consegnato, sulla base dei criteri stabiliti dal regolamento ad un centro di spedizione , ad un centro di depurazione o ad una zona di stabulazione riconosciuti o ad uno stabilimento di trasformazione.
PARTITA: un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito
CONFEZIONAMENTO: l'operazione mediante la quale i MBV sono posti in materiali d'imballaggio idonei allo scopo, sulla base dei criteri stabiliti dalla legislazione comunitaria.
PRODOTTO ALIMENTARE PRECONFEZIONATO : l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata
ZONE DI PRODUZIONE: aree marine, lagunari o di estuario con giacimenti naturali di molluschi bivalvi vivi oppure luoghi utilizzati per allevarli e raccoglierli vivi;
ZONE DI STABULAZIONE: aree marine, lagunari o di estuari chiaramente delimitate e segnalate mediante boe, paletti o qualsiasi altro strumento fisso e destinate esclusivamente alla depurazione naturale dei molluschi bivalvi vivi;
CENTRO DI SPEDIZIONE: lo stabilimento a terra o galleggiante riservato al ricevimento, rifinitura, lavaggio, pulitura, calibratura e al confezionamento dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano;
CENTRO DI DEPURAZIONE lo stabilimento comprendente bacini alimentati con acqua di mare pulita , in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventano idonei al consumo umano;

STABULAZIONE: trasferimento di molluschi bivalvi vivi in aree marine, lagunari o di estuari per il tempo necessario alla riduzione di contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano ; ciò non include l'operazione specifica di trasferimento di molluschi bivalvi in zone più adatte ad una crescita o un ingrasso ulteriori.
RIFINITURA : la conservazione di molluschi bivalvi, provenienti da zone di produzione di classe A,da centri di depurazione o centri di spedizione , in bacini o in qualsiasi altro impianto contenente un flusso acqua di mare pulita o in bacini naturali allo scopo di asportarne sabbia , fanghi o muco preservare o migliorarne le proprietà organolettiche e assicurare un buono stato di vitalità prima del loro confezionamento, riconfezionamento o imballaggio
ACQUA POTABILE l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83CE del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.
ACQUA PULITA Acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga .
ACQUA DI MARE PULITA l'acqua di mare o salmastra naturale , artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.
BIOTOSSINE MARINE : sostanze tossiche accumulate dai molluschi bivalvi quale risultato dell'assorbimento di plancton contenente tossine;.
ESCHERICHIA COLI : indicatore di contaminazione fecale rilevabile con metodo ISO TS 16649-3
MICRORGANISMI: i batteri , i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti.
CRITERIO MICROBIOLOGICO: un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto , di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita.
CRITERIO DI SICUREZZA ALIMENTARE: un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato.
CRITERIO DI IGIENE DEL PROCESSO : un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari,
CONSERVABILITA': il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza , come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della direttiva 2000/13/CE.
CAMPIONE:una serie composta di una o più unità o una porzione di materia selezionate tramite modi diversi in una popolazione o in una quantità significativa di materia e destinate a fornire informazioni su una determinata caratteristica della popolazione o della materia oggetto di studio e a costituire la base su cui fondare una decisione relativa alla popolazione o alla materia in questione o al processo che le ha prodotte.
CAMPIONE RAPPRESENTATIVO: un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della partita dalla quale è prelevato, in particolare nel caso di un campionamento casuale semplice , dove ciascun componente o aliquota della partita ha la stessa probabilità di figurare nel campione;
CONFORMITA' AI CRITERI MICROBIOLOGICI: l'ottenimento di risultati soddisfacenti o accettabili di cui all'allegato 1 del Reg. (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici,nei controlli volti ad accertare la conformità ai valori fissati per i criteri mediante il prelievo di campioni , l'effettuazione di analisi e l'attuazione di misure correttive conformemente alla legislazione in materia di prodotti alimentari e alle istruzioni dell'autorità competente.

INFORMAZIONI GENERALI SUI PROCEDIMENTI DI REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO

Le autorità sanitarie competenti delle Regioni e Province Autonome e delle AASSLL mettono in atto le procedure che devono seguire gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che

richiedono la registrazione dello stabilimento ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 o il riconoscimento ai sensi dei Regolamenti (CE) nn° 852, 853, 882.
Al ricevimento di una domanda di riconoscimento da parte di un operatore del settore alimentare l'autorità competente effettua una visita in loco, il cui esito determinerà il rilascio del riconoscimento.
Ai sensi dell'articolo 31 del regolamento (CE) 882/04 l'autorità competente può concedere un riconoscimento condizionato qualora risulti che lo stabilimento soddisfi tutti i requisiti relativi alle infrastrutture ed alle attrezzature. Essa concede il riconoscimento definitivo soltanto qualora da un nuovo controllo dello stabilimento effettuato entro tre mesi dalla concessione del riconoscimento condizionato, risulti che lo stabilimento soddisfa gli altri requisiti della normativa in materia di alimenti. Se sono stati compiuti progressi evidenti ma lo stabilimento non soddisfa ancora tutti i requisiti in questione, l'autorità competente può prorogare il riconoscimento condizionato , la cui durata non può tuttavia superare in totale sei mesi.
Sarà cura delle autorità competenti indicate aggiornare gli elenchi degli stabilimenti riconosciuti che dovranno essere trasmessi alla Commissione europea per renderli accessibili agli altri Stati membri. In proposito il Regolamento 2074/2005, allegato V, prevede per la messa a disposizione degli Stati membri e del pubblico l'elenco degli stabilimenti riconosciuti, attraverso l'istituzione, da parte della Commissione, di un sito web per il quale lo Stato membro fornisce un link al proprio sito web nazionale.

RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti i requisiti di cui all'allegato III del regolamento 853/04, ai sensi dell'articolo 4 del suddetto Regolamento devono essere riconosciuti dall'Autorità sanitaria competente . Nello specifico settore sono soggetti a riconoscimento :

- CENTRI DI SPEDIZIONE (compresi quelli a bordo dei pescherecci);
- CENTRI DI DEPURAZIONE.

Ai fini del riconoscimento di idoneità gli operatori che operano nel settore in esame dovranno presentare istanza all'Autorità sanitaria competente come individuata dalla Regione e o Provincia Autonoma .

La domanda dovrà essere corredata dalla documentazione comprovante il rispetto dei requisiti strutturali , igienico sanitari e delle attrezzature nonché la predisposizione di procedure HACCP/SSOP di cui ai Regolamenti (CE) n. 852/853/2004.

Ulteriori dettagli sono riportati nelle linee-guida applicative del regolamento (CE) n. 852/2004/CE/ del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari e sulle linee-guida applicative del regolamento (CE) n. 853/2004/CE/ del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale .

REGISTRAZIONE

Secondo le linee guida del regolamento n. 852/04(CE) dell'Unione europea, sono soggette a registrazione tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita qualora non sia previsto il riconoscimento di cui al Regolamento 853/04.
Gli operatori del settore notificano all'autorità competente, al fine della registrazione, gli stabilimenti posti sotto il loro controllo.

Sono registrati secondo le linee guida del Regolamento(CE) 852/04 della Commissione europea e sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del reg. 882/04, tutti gli stabilimenti e/ o pescherecci non soggetti al riconoscimento di cui al regolamento (CE) 853/04.
La registrazione non necessita di ispezione preventiva da parte dell'ASL competente e la procedura amministrativa da applicare per la registrazione fa riferimento alla legge 241/90 e successive modifiche che prevede la denuncia di inizio attività (DIA). *Se la registrazione riguarda allevamenti di molluschi bivalvi vivi l'azienda USS comunque dovrà accertarsi, prima della registrazione, che l'allevamento/banco naturale si trovi in zone di produzione già classificate per la specie per la quale si intende esercitare la raccolta ai fini del consumo umano* Le attività già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o di registrazione non hanno necessità di effettuare una ulteriore notifica ai fini della registrazione (Reg. (CE) 852/04. Salvo diversa specifica determinazione della Regione o Provincia Autonoma l'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle Aziende Sanitarie Locali.
La registrazione può essere effettuata a seguito di una DIA che può essere:semplice(dichiarazione inizio attività) o differita(inizio dell'attività e' differita di 45 giorni dalla notifica).
A questo proposito sarà previsto che l'elenco di tutte le imprese registrate presso i competenti Enti, che effettuano la raccolta in banchi naturali marini o in acque interne o che effettuano la raccolta di molluschi bivalvi vivi, tunicati, echinodermi e gasteropodi in allevamenti a mare o in acque interne, venga inviato ai servizi del Dipartimento di prevenzione dell'AUSL competente per territorio entro il 31.12.2006.
Successivamente, gli operatori del settore alimentare interessati ai fini dell'aggiornamento dell'archivio invieranno secondo le procedure DIA richiamate le nuove iscrizioni e/o le cancellazioni e comunque le eventuali modifiche e integrazioni alle autorità sanitarie locali competenti .
Sono fatte salve le comunicazioni relative alle imbarcazioni già trattate nella guida applicativa dei prodotti della pesca.

Ulteriori dettagli sulle modalità applicative della notifica per l'inizio di nuove attività o per le modifiche sostanziali di attività già avviate, sono riportati nella linea guida sopra indicata. Si ritiene tuttavia opportuno far presente che entro il 31 dicembre del 2009 dovranno essere completate le registrazioni di tutte le attività.

3. REQUISITI GENERALI

Capitolo 1

REQUISITI GENERALI PER L'IMMISSIONE SUL MERCATO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

I requisiti in esame sono previsti nell'allegato III del regolamento (CE) 853/04 , sezione VII e si applicano oltre che ai molluschi bivalvi vivi anche agli echinodermi , tunicati, gasteropodi marini vivi, tranne le disposizioni relative alla depurazione che interessano invece esclusivamente i molluschi bivalvi. I capitoli da I a VIII si applicano agli animali raccolti nelle zone di produzione che l'autorità competente ha classificato ai sensi del regolamento 854/2004 , mentre i punti da 3 a 7 di seguito indicati si applicano anche ai Pettinidi, laddove applicabili .

1. I molluschi bivalvi vivi non possono essere immessi sul mercato per la vendita al dettaglio se non attraverso un centro di spedizione, in cui deve essere apposto un marchio di identificazione ed etichettatura a norma del successivo capitolo VII.
2. gli operatori del settore alimentare possono accettare lotti di molluschi bivalvi vivi solo se sono soddisfatti i requisiti documentali di cui ai successivi punti da 3 a 7.
3. In caso di trasferimento da uno stabilimento all'altro di un lotto di molluschi vivi, da parte di un operatore del settore alimentare , un documento di registrazione deve accompagnare il lotto dal momento dell'invio fino a quello dell'arrivo al centro di spedizione o di trasformazione.
Tale D.d.R. è compilato e rilasciato a cura degli operatori del settore alimentare , i quali devono prevedere nell'ambito delle loro registrazioni (produzione primaria) o nel piano di autocontrollo un sistema oggettivo e verificabile di gestione dei D.d.R (numerazione, registrazione, conservazione per 12 mesi, modalità di rilascio e di trasmissione, ecc.), valido ai fini della rintracciabilità. Il D.d.R deve essere redatto almeno in duplice copia di cui una resta all'operatore del settore alimentare che cede il prodotto e l'altra copia viene trasmessa, contestualmente alla merce, al destinatario.
In relazione a quest'ultimo aspetto le Regioni, nello spirito del Regolamento e senza creare ostacolo allo scambio con le altre Regioni, disciplineranno le modalità organizzative ritenute più idonee alle specifiche realtà territoriali.
4. Il documento di registrazione deve essere redatto in almeno una delle lingue ufficiali dello Stato membro in cui e' situato lo stabilimento ricevente e deve contenere almeno le seguenti indicazioni :

a) in caso di un lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da un'area di **PRODUZIONE**, il documento di registrazione deve contenere almeno le seguenti informazioni:
- ▶ identità e indirizzo del produttore ;
- ▶ data di raccolta ;
- ▶ ubicazione della zona di produzione , definita nel modo più circostanziato possibile oppure con un numero di codice;
- ▶ status sanitario della zona di produzione;
- ▶ specie di molluschi e quantità ispettiva ;
- ▶ destinazione del lotto.

b) In caso di lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da una zona di **STABULAZIONE** , il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alla lettera a) e le seguenti:

▶ ubicazione della zona di stabulazione ;
▶ durata della stabulazione.

c) In caso di un lotto di molluschi bivalvi inviato da un centro di **DEPURAZIONE** , il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alla lettera a) e le seguenti:
▶ indirizzo del centro di depurazione *e numero di riconoscimento CE*;
▶ durata della depurazione;
▶ date in cui il lotto è entrato e uscito dal centro di depurazione.

d) In caso di un lotto di molluschi bivalvi inviato da un centro di ***SPEDIZIONE*** *, il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alla lettera a) e le seguenti:*
▶ *indirizzo del centro di spedizione e numero di riconoscimento CE;*
▶ *data in cui il lotto e' entrato nel centro di spedizione*

5. Gli operatori del settore alimentare che inviano lotti di molluschi bivalvi vivi devono compilare le pertinenti sezioni del documento di registrazione in maniera facilmente leggibile e non alterabile. Gli operatori del settore alimentare che ricevono i lotti devono apporre sul documento un timbro con la data al ricevimento del lotto o registrare la data di ricevimento in altro modo.
6. Gli operatori del settore alimentare devono conservare una copia del documento di registrazione per ciascun lotto inviato e ricevuto per almeno 12 mesi dall'invio o dalla ricezione
7. tuttavia se :
   a. il personale che raccoglie molluschi bivalvi vivi gestisce anche il centro di spedizione il centro di depurazione , la zona di stabulazione o lo stabilimento di trasformazione che riceve i molluschi bivalvi vivi e
   b. un'unica autorità competente locale (ASL) controlla tutti gli stabilimenti in questione,i documenti di registrazione non sono necessari , se tale autorità competente lo permette.

Si allega proposta di modello di D. D. R . da adottare.

Capitolo II

REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI ALLA PRODUZIONE E ALLA RACCOLTA DI MBV

A . requisiti delle zone di PRODUZIONE (Se i dati o le informazioni ottenute dal controllo ufficiale consentono all'autorità competente di classificare i fondali, le disposizioni del capitolo II, parte A , si applicano anche ai pettinidi.)

1. i produttori possono raccogliere i MBV soltanto nelle zone di produzione delle aree di di categoria A, B o C classificate dall'autorità competente e la cui ubicazione e i confini siano stati fissati ai fini del controllo ufficiale del regolamento (CE) 854/04.
2. Gli operatori del settore alimentare potranno immettere sul mercato i MBV, destinati al consumo umano diretto che vengono raccolti nelle zone di produzione di classe A solo se soddisfano i requisiti di cui al successivo capitolo V relativo alle norme sanitarie applicabili ai molluschi bivalvi vivi.
3. Gli operatori del settore alimentare potranno immettere sul mercato ai fini del consumo umano

i MBV raccolti nelle zone di produzione della classe B ma soltanto dopo averli sottoposti ad un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione.

4. Gli operatori del settore alimentare potranno immettere sul mercato per il consumo umano i MBV raccolti nelle zone di produzione della classe C soltanto previa stabulazione di lunga durata , conformemente alla parte C del presente capitolo .
5. Dopo la depurazione o la stabulazione , i MBV provenienti dalle zone di produzione delle classi B o C devono soddisfare tutti i requisiti sanitari previsti nel capitolo V. Tuttavia , i MBV provenienti da dette zone che non sono stati sottoposti a depurazione o stabulazione possono, *se contenenti livelli di biotossine inferiori ai limiti di legge,* essere inviati a uno stabilimento di trasformazione , dove devono essere sottoposti ad un trattamento per l'eliminazione dei microrganismi patogeni (se del caso , previa asportazione di sabbia, fanghi o muco nello stesso o in un altro stabilimento). I metodi di trattamento consentiti sono i seguenti:

   a) trattamento sterilizzante in contenitori ermeticamente chiusi;
   b) trattamenti termici comprendenti:

- immersione in acqua bollente per il tempo necessario a portare la temperatura interna della loro carne ad un minimo di 90 ° C e mantenimento di questa T° interna minima per almeno 90 secondi;
- cottura , da 3 a 5 minuti in un contenitore chiuso la cui temperatura sia compresa tra 120 e 160 ° C e la pressione compresa fra 2 e 5 kg/ cm ^{2}, con successiva sgusciatura nonchè congelamento della carne a – 20 ° C al centro massa;
- cottura a vapore sotto pressione , in contenitore chiuso in cui siano stati rispettati i requisiti di cui al primo puntino nero , per quanto riguarda il tempo di cottura e la temperatura interna della carne dei molluschi. Deve essere utilizzata una metodologia convalidata . Devono essere definite procedure basate sui principi del sistema HACCP per verificare la omogenea distribuzione del calore.

6. Gli operatori del settore alimentare non devono produrre , né raccogliere MBV in zone che l'autorità competente non ha classificato o che sono inadatte per ragioni sanitarie . Gli operatori del settore alimentare devono tenere conto di tutte le pertinenti informazioni relativamente all'adeguatezza delle zone per quanto riguarda la produzione e la raccolta, comprese le informazioni ottenute attraverso gli autocontrolli e quelle acquisite dall'autorità competente Essi debbono utilizzare tali informazioni , segnatamente quelle sulle condizioni ambientali e metereologiche , per stabilire il trattamento appropriato cui sottoporre i lotti raccolti.

B . requisiti per la RACCOLTA ed il successivo TRATTAMENTO (applicazione anche per pettinidi)

Gli operatori del settore che raccolgono MBV o li manipolano immediatamente dopo la raccolta devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Le tecniche di raccolta e le successive manipolazioni non devono provocare una contaminazione ulteriore del prodotto o danni eccessivi ai gusci o ai tessuti dei MBV, o cambiamenti tali da comprometterne la possibilità di depurazione , trasformazione o stabulazione . In particolare gli operatori del settore alimentare :

a) devono proteggere in modo adeguato i molluschi bivalvi da compressioni , abrasioni vibrazioni;

b) non devono esporre i MBV a temperature eccessive;
c) non devono immergere nuovamente i MBV in acqua che potrebbe contaminarli ulteriormente;

d) se la rifinitura avviene in bacini naturali , devono utilizzare unicamente le zone che l'autorità competente ha definito di classe A;

2. I mezzi di trasporto devono consentire un adeguato drenaggio , devono essere attrezzati in modo da garantire le migliori condizioni di sopravvivenza e devono fornire una protezione efficace contro la contaminazione;

I pettinidi raccolti al di fuori delle zone classificate, possono essere immessi sul mercato solamente se raccolti e trattati conformemente al presente capitolo parte B e se soddisfano i requisiti sanitari di cui al capitolo V , secondo quanto comprovato nel piano di autocontrollo.

C. requisiti per la STABULAZIONE dei MBV.

Gli operatori del settore alimentare che procedono alla stabulazione dei MBV devono conformarsi ai seguenti requisiti .

1. Gli operatori del settore alimentare possono utilizzare soltanto le zone riconosciute dalla autorità competente per la stabulazione dei MBV .I confini di tali zone devono essere chiaramente segnalate con boe , pali o altri materiali fissi ; una distanza minima deve separare le zone di stabulazione tra di loro e queste ultime dalle zone di produzione , in modo da ridurre al minimo i rischi di estensione della contaminazione.
2. Nelle zone di stabulazione devono essere assicurate condizioni ottimali di depurazione . In particolare , gli operatori del settore alimentare:
   a) devono usare tecniche di manipolazione dei MBV destinati alla stabulazione che permettano loro di riprendere a nutrirsi con il processo di filtrazione una volta immersi in acque naturali;
   b) non devono procedere alla stabulazione dei MBV ad una densità che ne impedisca la depurazione;
   c) devono immergere i MBV in acqua di mare nella zona di stabulazione per un adeguato periodo di tempo stabilito in funzione della temperatura dell'acqua periodo che non può essere inferiore a due mesi salvo che l'autorità competente decida altrimenti sulla scorta dell'analisi di rischio dello operatore del settore alimentare;
   d) nell'ambito della zona di stabulazione , devono provvedere ad una separazione dei settori in modo sufficiente ad impedire che i diversi lotti si mescolino tra loro ; si deve ricorrere al sistema –tutto dentro tutto fuori- in modo che non sia possibile introdurre un nuovo lotto prima che sia stata estratta la totalità di quello precedente.
3. Gli operatori del settore alimentare che gestiscono le zone di stabulazione devono tenere a disposizione dell'autorità competente, ai fini ispettivi, la planimetria dell'area di mare interessata in cui siano evidenziati i settori di stabulazione, nonché i registri in cui annotano regolarmente la provenienza dei MBV, i periodi di stabulazione, i settori di stabulazione impiegati e la successiva stabulazione di ciascun lotto impiegato.

Capitolo III :
REQUISITI **STRUTTURALI** PER I CENTRI DI DEPURAZIONE e SPEDIZIONE.

1. Gli impianti sulla terraferma non devono essere situati in aree soggette ad inondazioni in seguito a normali alte maree o allo scolo delle acque dalle zone circostanti.

2. I bacini e i serbatoi per l'acqua devono soddisfare i seguenti requisiti :
   a) le superfici interne devono essere lisce , resistenti , impermeabili e facili da pulire;
   b) devono essere costruiti in modo tale da consentire lo scolo completo dell'acqua;
   c) i punti di alimentazione dell'acqua devono essere situati in modo da evitare contaminazione nell'approvvigionamento idrico;

3. Inoltre , nei centri di depurazione i bacini, le vasche devono essere adatti al volume e al tipo di prodotto da depurare *secondo le indicazioni dimensionali della Ditta Costruttrice.*

I centri di spedizione dei pettinidi devono rispettare le disposizioni del presente capitolo III e del successivo IV.

Capitolo IV

REQUISITI DI IGIENE PER I CENTRI DI DEPURAZIONE E SPEDIZIONE.

A. requisiti per i centri di DEPURAZIONE

Gli operatori che depurano i MBV devono conformarsi ai seguenti requisiti .

1. Prima della depurazione, i MBV devono essere liberati dal fango e dai detriti accumulati con l'acqua pulita .
2. Il sistema di depurazione deve consentire che i MBV riprendano rapidamente e continuino a nutrirsi mediante filtrazione , eliminino la contaminazione residua , non vengano ricontaminati e siano in grado , una volta depurati , di mantenere la propria vitalità in condizioni idonee per il confezionamento, la conservazione e il trasporto prima di essere commercializzati.
3. la quantità di MBV da depurare non deve essere superiore alla capacità del centro di depurazione. I molluschi devono essere depurati ininterrottamente per il periodo necessario affinché siano conformi alle norme sanitarie di cui al capitolo V ed ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento 854/04.
4. qualora un bacino di depurazione contenga diversi lotti di MBV , gli stessi devono essere della medesima specie ed il trattamento deve estendersi in funzione del periodo richiesto dal lotto che necessita della depurazione più lunga.
5. I contenitori in cui vengono collocati i MBV negli impianti di depurazione devono essere costruiti in modo che l'acqua di mare pulita possa passare; lo spessore degli strati dei MBV non deve ostacolare l'apertura dei gusci durante il processo di depurazione.
6. Nel bacino in cui sono sottoposti a depurazione MBV non devono essere tenuti i crostacei , pesci o altri animali marini.
7. Ogni confezione di MBV depurati, inviata a un centro di spedizione, deve essere munita di un'etichetta attestante che i molluschi sono stati depurati.
8. *nel piano di autocontrollo dovranno essere previste analisi sul prodotto pronto per la commercializzazione che rispettino i parametri previsti dal successivo capitolo V e dal regolamento (CE) 2073/05. La frequenza dei controlli varierà in funzione della valutazione del rischio.*

B. requisiti per i CENTRI DI SPEDIZIONE

Gli operatori del settore alimentare che lavorano nei centri di spedizione devono conformarsi ai seguenti requisiti:

1. Le operazioni di manipolazione dei MBV, in particolare la rifinitura , la cernita , il confezionamento e l'imballaggio non devono provocare contaminazioni del prodotto nè alterarne la vitalità.
2. Prima del *confezionamento* i gusci dei MBV devono essere accuratamente lavati con acqua pulita.
3. I MBV, devono provenire da :
   a) una zona di produzione di classe A;
   b) una zona di stabulazione
   c) un centro di depurazione
   d) un altro centro di spedizione.
4. i requisiti di cui ai punti 1 e 2 si applicano anche ai centri di spedizione che si trovano a bordo dei pescherecci . I molluschi manipolati in tali centri devono provenire da una zona di produzione di classe A o da una zona di stabulazione, a fine ciclo.

Ai fini operativi si ritiene utile inserire il successivo punto 5) che chiarisce, nel dettaglio, alcune indicazioni di carattere pratico e procedurale .

5. *In un C.S.M. è consentito:*

- *il riconfezionamento di MBV provenienti da un altro CSM*
- *la rifinitura di MBV provenienti da un CDM o da una zona di classe A*
- *la rifinitura di MBV già confezionati da un altro CSM, previo sconfezionamento e successivo riconfezionamento*

6. *Ai fini della rintracciabilità nel C.S.M devono essere sottoposti a rifinitura lotti omogenei della stessa specie e ben identificati di MBV provenienti direttamente da zone di raccolta di classe A , per evitare che eventuali non conformità si riflettano a monte sui produttori primari che hanno rifornito il CSM.*

7. *in un C.S.M. è vietata la reimmersione di MBV confezionati*

8. *Qualora il titolare di un CSM sia titolare anche di allevamenti o concessioni a mare di classe "A" di MBV, può riservarne un settore opportunamente identificato per lo stoccaggio temporaneo di MBV idonei al consumo umano, previo sconfezionamento prima dell'immersione. Delle modalità operative di questa attività dovrà essere dato dettagliato riscontro nel piano di autocontrollo, segnatamente per gli aspetti legati alla rintracciabiltà .*

9. *nel piano di autocontrollo dovranno essere previste analisi sul prodotto pronto per la commercializzazione che rispettino i parametri previsti dal successivo capitolo V e dal Regolamento (CE)2073/2005. La frequenza dei controlli varierà in funzione della valutazione del rischio.*

Capitolo V

NORME SANITARIE PER I MBV (da applicare anche per i pettinidi e alla vendita al dettaglio).

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) 852/04, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i MBV immessi sul mercato e destinati al consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel presente capitolo.

1. Essi devono presentare caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale, in particolare, gusci privi di sudiciume , reazione adeguata alle percussioni e livelli normali di liquido intervalvare.
2. Essi non devono contenere biotossine marine in quantità (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai seguenti limiti:
   a) PSP (Paralytic Shellfish Poison) 800µg/kg;
   b) ASP(Amnesic Shellfish Poison) 20mg/kg di acido domoico;
   c) Acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine complessivamente: 160µg di Equivalente acido okadaiko /kg;
   d) yessotossine : 1mg di equivalente yessotossine /kg;
   e) azasparacidi : 160 µg di equivalente azaspiracido /kg.

Le metodiche di cui al Reg .CE 2074/2005 sono contenute nel Decreto Ministeriale 16.5.2002 recante "tenori massimi e metodiche di analisi delle biotossine algali nei M.B.V., echinodermi, tunicati e gasteropodi marini" .

Capitolo VI:

CONFEZIONAMENTO e IMBALLAGGIO dei MBV (si applica alla vendita al dettaglio)

1. Le ostriche devono essere confezionate ed imballate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso.
2. I colli per la vendita al minuto dei MBV, devono essere e restare chiusi da quando lasciano il centro di spedizione fino alla presentazione della vendita al consumatore finale.
3. *qualsiasi forma di confezionamento utilizzata dovrà garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti*

Capitolo VII
MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE E ETICHETTATURA

1. L'etichetta compreso il marchio di identificazione , deve essere impermeabile e facilmente leggibile;
2. ferme restando le disposizioni generali in materia di marchi di identificazione di cui all'allegato II, sezione I , del Reg. 853/04, modificato dal Regolamento 2074 /2005, all. VII, punto A) applicazione della marchiatura di identificazione, e sostituito dal Regolamento (CE) n. 1662/2006, allegato 1 B) forma e marchiatura di identificazione (il marchio deve indicare il nome del Paese in cui è situato lo stabilimento esempio IT (Italia) e se lo stabilimento è situato nella Comunità deve essere di forma ovale e riportare l'abbreviazione CE, C) metodo per la marchiatura di identificazione. L'etichetta deve recare nella fattispecie i seguenti elementi identificativi , fatte salve le indicazioni richieste da norme specifiche:

   a) specie di molluschi (denominazione comune e scientifica);
   b) data di imballaggio con indicazione almeno del giorno e del mese:

I MBV che comunque devono essere vivi e vitali al momento dell'acquisto , possono essere commercializzati con una data di scadenza che può essere sostituita dalla menzione "questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto".

3. Una volta che ne abbia frazionato il contenuto il venditore al dettaglio deve conservare per almeno sessanta giorni l'etichetta apposta su ogni imballaggio di MBV , che non siano imballati in colli per la vendita al minuto(questo punto 3 si applica alla vendita al dettaglio)

Se i pettinidi confezionati hanno una protezione equivalente all'imballatura, i requisiti di cui al capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura si applicano anche a loro.

Capitolo VIII
ALTRI REQUISITI (si applica alla vendita al dettaglio)

1. Gli operatori del settore alimentare che conservano e trasportano i MBV devono garantire che questi ultimi siano mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità.
2. Una volta imballati per la vendita al dettaglio e usciti dal centro di spedizione i MBV non devono essere nuovamente immersi in acqua o aspersi d'acqua.

- *È vietato effettuare la rifinitura dei MBV negli esercizi al dettaglio;*
- *È vietato effettuare la reimmersione in acqua o l'aspersione con acqua presso l'esercizio di vendita al dettaglio, tranne che per la vendita al dettaglio operata direttamente dal centro di spedizione;*
- *E' consentito l'utilizzo del ghiaccio a condizione che non venga posto a diretto contatto coi MBV e a condizione che siano mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità*

Capitolo IX
requisiti specifici per i PETTINIDI raccolti fuori dalle zone di raccolta classificate.

Gli operatori del settore alimentare che raccolgono pettinidi fuori dalle zone di produzione classificate o che trattano siffatti pettinidi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. i pettinidi possono essere immessi sul mercato soltanto se sono stati raccolti e trattati conformemente al capitolo II parte B e se soddisfano le norme fissate nel capitolo V secondo quanto comprovato da un sistema di autocontrollo.
2. Inoltre , se i dati risultanti dai controlli ufficiali consentono all'autorità competente di classificare i fondali , se del caso, in cooperazione con gli operatori del settore alimentare, le disposizioni del capitolo II, parte A , si applicano per analogia ai pettinidi .
3. I pettinidi possono essere immessi sul mercato per il consumo umano soltanto attraverso un impianto per le aste, un centro di spedizione o uno stabilimento di lavorazione. Quando trattano i pettinidi, gli operatori del settore alimentare che gestiscono tali stabilimenti devono informare la competente autorità e , per quanto concerne i centri di spedizione devono rispettare le pertinenti disposizioni dei capitoli III e IV.
4. Gli operatori del settore alimentare che trattano i pettinidi devono conformarsi
   - ai requisiti documentali di cui al capitolo I , punti da 3 a 7, ove applicabili.
   In tal caso il documento di registrazione deve indicare chiaramente l'ubicazione della zona in cui i pettinidi sono stati raccolti;

- per quanto riguarda i pettinidi imballati e i pettinidi confezionati se il confezionamento fornisce una protezione equivalente a quella dell'imballaggio, gli operatori devono conformarsi ai requisiti del capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura.

SEMINA : nel rispetto delle norme di polizia sanitaria e delle disposizioni di cui al Decreto 7.8.1996 " Nuova disciplina della pesca del novellame da allevamento", è consentita la raccolta di novellame di MBV da destinarsi al consumo umano in zone non classificate ma interessate da banchi naturali , designate dall'autorità competente secondo la normativa vigente e non-precluse per motivi igienico-sanitari al fine di trasferimento per ripopolamento esclusivamente in allevamenti posti in acque classificate , nelle quali la raccolta deve essere sospesa per almeno due mesi . L'area di semina deve essere identificata con precisione e deve esserne data comunicazione all'autorità competente. Resta inteso che i MBV potranno essere commercializzati solo una volta raggiunta la taglia commerciale e nel rispetto dei requisiti del cap. V del Regolamento (CE) 853/2004.

ASPETTI RELATIVI AI CRITERI DI CLASSIFICAZIONE PER LA MOLLUSCHICOLTURA

CONTROLLI UFFICIALI SU MBV PROVENIENTI DA ZONE DI PRODUZIONE (allegato II del Regolamento (CE) **854/2004**) Capo II

A. Classificazione delle zone di produzione e di stabulazione.

1. E' compito dell'autorità competente fissare l'ubicazione e i confini delle zone di produzione e di stabulazione che essa classifica.

   Ai fini esplicativi e non esaustivi si forniscono, pertanto, talune indicazioni concernenti i prerequisiti che potrebbero concorrere alla semplificazione delle procedure da adottare ai fini della prima classificazione di siffatte zone .

i. identificare l'area e le specie di interesse commerciale, ciascuna delle quali dovrà essere oggetto di campionamento ai fini della classificazione. *Qualora nell'area siano presenti più specie l'autorità competente potrà effettuare la classificazione campionando una "specie indicatore"; tra più specie è definibile "indicatore" quella che, da dati scientifici oggettivi, ha la maggiore probabilità di accumulare microrganismi e pertanto in grado di dare esiti microbiologici sfavorevoli.* Quando i livelli di contaminazione della specie che fa da indicatore sono al di sopra dei limiti prescritti , il raccolto delle altre specie e' permesso soltanto se ulteriori analisi sulle altre specie mostrano che i loro livelli di contaminazione restano al di sotto dei limiti

ii. effettuare un inventario delle fonti di inquinamento di origine umana o animale che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione.

iii. esaminare i quantitativi di inquinanti organici emessi nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana ed animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico, *tenendo in considerazione i parametri chimici e fisici previsti dalla normativa cogente in materia di acque destinate alla vita dei molluschi*

iv. determinare le caratteristiche della circolazione degli inquinanti sulla base dell'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree nella zona di produzione

v. istituire un <u>programma di campionamento</u> dei MBV nella zona di produzione, basato sull'esame di dati prestabiliti e, su un certo numero di campioni, *dovranno essere effettuati prelievi con frequenza quindicinale per almeno 6 mesi*; la distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento devono garantire risultati delle analisi il

più possibile rappresentativi della zona considerata. *A questo proposito dovranno essere identificati, nell'ambito dell'area da classificare, un numero di punti di prelievo tale da garantire la rappresentatività dell'area stessa*

vi. i campioni prelevati dalle aree marine da classificare saranno analizzati per il solo parametro *Escherichia coli*, mentre per la ricerca di salmonella e biotossine algali si rimanda ai singoli piani di monitoraggio delle aree classificate .*Resta inteso che i MBV esitati al consumo dovranno comunque rispettare i requisiti previsti dal Reg. CE 853/04 cap. V e dal Reg.CE 2073/005*

vii. Valutare ed interpretare i risultati ottenuti . Qualora anche solo un campione non rispetti i parametri di escherichia coli la zona non potrà essere classificata come "A" ma, dovrà essere analizzata tutta la serie dei risultati onde attribuire una classe di appartenenza all'area oggetto di classificazione.

In seguito alla valutazione ed interpretazione dei risultati ottenuti:

2. l'autorità competente classifica le zone di produzione in cui autorizza la raccolta di molluschi bivalvi vivi in base all'appartenenza ad una delle tre categorie in funzione del livello di contaminazione fecale (E. Coli).
3. zone di CLASSE A le zone da cui possono essere raccolti MBV direttamente destinati al consumo umano . I molluschi bivalvi vivi raccolti da queste zone devono soddisfare i requisiti sanitari per i MBV stabiliti nell'Allegato III, sez. VII, capo V del regolamento (CE) N. 853 /04 : I MBV che provengono da queste zone non devono superare i livelli di **E. Coli di 230 MPN per 100g di polpa e liquido intervalvare (Reg. 2073/2005)**
4. zone di CLASSE B le zone da cui i MBV possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3 . I MBV che provengono da queste zone non devono superare i livelli di **4600 E. Coli per 100g di polpa e liquido intervalvare** . Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile(MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi se convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO16140.
5. L'autorità competente può classificare come zone di CLASSE C le zone da cui i MBV possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto previa stabulazione di lunga durata al fine di soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3 . I MBV provenienti da queste zone non devono superare i livelli di **46 000 E. Coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare.** Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile(MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi se convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO16140.

I punti 4.e 5. evidenziati sono stati cosi modificati dal Regolamento 2074/2005, allegato VIII, punto 2, successivamente il Regolamento (CE) n. 1666/2006, del 6 novembre 06, ha modificato , con l'inserimento dell'articolo 17 bis, il Regolamento (CE) n. 2076/05, nel seguente modo : "in deroga all'allegato II, capo II, parte A , punto 4 del Regolamento (CE) 854/2004, l'autorità competente può continuare a classificare come zone di classe B le zone per le quali i limiti di 4600 E. Coli per 100 g non sono superati nel 90% dei campioni".

Qualora tutti i risultati delle analisi siano conformi ai parametri previsti dal Reg. CE 2073/2005 l'area verrà classificata come "A"; qualora anche solo un campione non rispetti i parametri di cui al punto precedente la zona non potrà essere classificata come "A"

Per quanto riguarda la zona "B" , la presenza di un solo campione irregolare rispetto ai 12 previsti nel semestre, non incide sulla classificazione dell'area stessa.

Per quanto riguarda l'area "C" qualora anche solo un campione non rispetti i parametri di cui al punto precedente la zona non potrà essere classificata .

Modalità di campionamento ed esecuzione delle prove di laboratorio:

- *Almeno n. 10 soggetti per campione in grado di assicurare al laboratorio da 75 a 100 g tra polpa e liquido intervalvare eccetto le telline: 25g)*
- *Trasporto in contenitori isotermici: 10 °C se superiore alle 4 ore*
- *Tempo tra campionamento ed inizio analisi: max 24 ore (48 ore in deroga per le lunghe distanze)*
- *Evitare contaminazioni: risciacquare il campione con acqua di mare pulita*
- *Training per il personale che effettua il campione, secondo art. 6 Reg. 882/2004 (personale che esegue prelievi ufficiali)*
- *per quanto concerne la preparazione del campione la ISO di riferimento* ***consigliata*** *è 6887-3:2003 parte 3 Specific rules for the preparation of fish and fishery product.*
- *Il metodo di riferimento per la ricerca di Escherichia coli è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni come specificato nella norma ISO 16649-3:2005*
- *Il metodo di riferimento per la ricerca di Salmonella è specificato nella norma ISO 6579:2002 Tecnical Corrigendum 1:2004;*

con frequenza almeno triennale l'autorità competente, sulla base dei dati ottenuti dal monitoraggio, effettuerà una conferma o meno della classe di appartenenza dell'area classificata. in caso di cambiamento della classe procederà a riclassificare l'area mediante pubblicazione su bollettino regionale.

B. Monitoraggio delle zone di Stabulazione e di Produzione classificate.

In caso di "FERMO" obbligatorio e/o volontario, la classificazione di banchi naturali o di allevamenti a mare, in cui la frequenza di campionamento viene interrotta, non viene modificata.
Le zone di stabulazione e di produzione vengono monitorate periodicamente dall'Autorità con frequenza almeno bimestrale su un campione rappresentativo di MBV, ferme restando eventuali integrazioni o modifiche da adottarsi in seguito ad indicazioni scientifiche comunitarie, per verificare:

1.

a) che non siano commesse infrazioni sull'origine , la provenienza , la destinazione dei MBV.
b) la qualità microbiologica dei MBV relativamente alla zona di produzione e stabulazione;
c) la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabulazione e di biotossine nei MBV ;
d) la presenza di contaminanti chimici nei MBV.

2. Per attuare il punto 1 lettere b) c) d), vengono definiti piani di campionamento che prevedono lo svolgimento dei controlli ad intervalli regolari , o caso per caso, se i periodi di raccolta sono irregolari. La distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento permetteranno di garantire che le analisi siano il più possibile rappresentative della zona considerata.
3. I piani di campionamento per il controllo della qualità microbiologica dei MBV dovranno in particolare tenere conto ;
   - delle probabili variazioni della contaminazione fecale;
   - dei parametri di cui al precedente punto 6 ;
4. I piani di campionamento per rilevare la presenza di plancton tossico nelle acque di

produzione e stabulazione e di biotossine nei MBV terranno conto il più possibile delle variazioni della presenza di plancton contenente biotossine marine. Il campionamento comprenderà quanto segue :

a) **un campionamento periodico** volto ad individuare eventuali cambiamenti nella composizione del plancton contenente tossine e nella relativa distribuzione geografica ; qualora i risultati ottenuti facciano sospettare un accumulo di tossine nella polpa dei molluschi, si procede a **un campionamento intensivo.**

b) Prove periodiche di tossicità sui molluschi più sensibili alla contaminazione provenienti dalla zona in questione.

5. saranno prelevati campioni ai fini dell'analisi delle tossine nei molluschi che devono avere, come regola generale, cadenza settimanale nei periodi in cui e' consentita la raccolta. La frequenza sarà ridotta in determinate zone e per determinati tipi di molluschi se la valutazione dei rischi relativa alla presenza di tossine o fitoplancton suggerisce un rischio molto basso di tossicità. Essa viene aumentata se la valutazione indica che il prelievo di campioni settimanale è insufficiente . La valutazione dei rischi sarà periodicamente rivista , al fine di valutare il rischio di tossicità connesso coi MBV provenienti dalle zone in questione.
6. Se sono noti i tassi di accumulazione delle tossine di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona , una delle specie con il tasso più elevato sarà utilizzata come indicatore rendendo possibile lo sfruttamento di tutte le specie del gruppo se i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono sotto i limiti prescritti. Quando i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono al di sopra dei limiti prescritti , il raccolto delle altre specie e' permesso soltanto se ulteriori analisi sulle altre specie mostrano che i loro livelli di tossine restano al di sotto dei limiti.
7. Per quanto riguarda il monitoraggio del plancton , i campioni saranno rappresentativi della colonna d'acqua in modo tale da acquisire informazioni sulla presenza di specie tossiche e sulle tendenze in atto all'interno della popolazione esaminata. Qualora si rilevassero cambiamenti delle popolazioni tossiche tali da portare ad un accumulo di tossine , è previsto l' aumento della frequenza del campionamento dei molluschi oppure potrà essere decisa la chiusura precauzionale delle zone interessate fino all'ottenimento dei risultati dell'analisi delle tossine.
8. I piani di campionamento per il controllo della presenza dei contaminanti chimici potranno consentire inoltre di rilevare qualsiasi superamento dei livelli stabiliti nel Regolamento 655/04.

C. decisioni successive al monitoraggio

1. Se i risultati del campionamento indicano che i requisiti sanitari per i molluschi non sono rispettati o che potrebbe esservi un altro rischio per la salute umana , l'autorità competente adotterà i provvedimenti di chiusura della zona di produzione interessata impedendo la raccolta di MBV .
   Tuttavia , l'autorità competente potrà riclassificare una zona di produzione come zona delle classi B o C se essa soddisfa i pertinenti criteri stabiliti nella parte A e non presenta altri rischi per la salute umana.
2. L'autorità competente potrà riaprire una zona di produzione chiusa solo dopo che i requisiti sanitari per i molluschi, risultino nuovamente conformi alla normativa comunitaria con modalità che saranno successivamente definite.
   Se per via della presenza di plancton o per livelli eccessivi di tossine nei molluschi, l'autorità competente chiude una zona di produzione , saranno necessari almeno due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore affinchè la

zona possa essere riaperta. Nell'assunzione della decisione, l'autorità competente potrà tenere conto di informazioni sulle tendenze concernenti il fitoplancton .
Qualora vi siano dati attendibili relativi alla dinamica della tossicità di una data zona , e purchè siano disponibili dati recenti indicanti una tendenza decrescente della tossicità stessa, l'autorità competente ha facoltà di decidere di riaprire la zona in presenza di risultati al di sotto dei valori limite contenuti con un solo campionamento.

D. Altri requisiti di monitoraggio

1. L'autorità competente sorveglierà le zone di produzione classificate , in cui ha vietato o sottoposto a particolare condizioni la raccolta di molluschi bivalvi , in modo da evitare la commercializzazione di prodotti nocivi per la salute umana.
2. Oltre il monitoraggio delle zone di stabulazione e produzione, l'istituzione del sistema di controllo attraverso le analisi di laboratorio accerterà il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare , dei requisiti per il prodotto finito in tutte le fasi della produzione , trasformazione e della distribuzione . Tale sistema di controllo e' volto in particolare a verificare che i livelli delle biotossine marine e dei contaminanti non superino i limiti di sicurezza e che la qualità microbiologica dei molluschi non costituisca un rischio per la salute umana.

E. registrazione e scambio di informazioni

L'autorità competente :

a) redige e tiene aggiornato l' elenco delle zone di produzione e di stabulazione riconosciute dalle quali i MBV possono essere prelevati conformemente alle disposizioni dell'allegato II del Reg.854/04, precisandone l'ubicazione , i confini e la classe di appartenenza . L'elenco deve essere comunicato alle parti interessate come i produttori, raccoglitori e responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione.
b) informa senza indugio le parti interessate quali i produttori , i raccoglitori e i responsabili dei centri di depurazione e di spedizione , di qualsiasi variazione relativa all'ubicazione , ai confini e alla classe di una zona di produzione , nonché della chiusura , temporanea o definitiva , della medesima;
c) interverrà tempestivamente qualora i controlli di cui al presente allegato indichino che una zona di produzione deve essere chiusa o riclassificata o può essere riaperta.

CONTROLLI UFFICIALI SULLE PECTINIDAE RACCOLTE AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE.

I controlli ufficiali sulle pectinidae raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate sono effettuati alla vendita all'asta , nei centri di spedizione e negli stabilimenti di lavorazione .
Tali controlli ufficiali verificano il rispetto dei requisiti sanitari per i MBV stabiliti nell'allegato III sez. VII capitolo V del regolamento (CE) 853/04 e degli altri requisiti di cui all'allegato III , sez. VII , capitolo IX di tale regolamento sopra evidenziato.

F. controlli dell'operatore del settore alimentare

Per decidere in merito alla classificazione , alla chiusura o apertura o delle zone di produzione, l'autorità competente può tenere conto dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare o dalle organizzazioni che li rappresentano. In tal caso, l'autorità competente designa il laboratorio in cui effettuare l'analisi e, ove necessario, il campionamento. Le analisi saranno eseguite in conformità di un protocollo concordato fra l'autorità competente e gli operatori del settore alimentare o l'organizzazione interessati.

COMMENTO

Le condizioni dell'ambiente marino compresa la dinamica delle masse d'acqua e gli eventi metereologici , influenzano profondamente la qualità e l'igiene dei prodotti della pesca con particolare riferimento ai molluschi bivalvi vivi . E' quindi necessario considerare tali parametri quando si deve procedere alla classificazione delle aree di produzione o ad una loro revisione nei termini di declassamento o di riammissione di aree alla categoria superiore.
Sarebbe opportuno tenere presente, che se i molluschi che vengono prelevati in una determinata area, dovessero manifestare durante il monitoraggio semestrale /annuale, una condizione peggiorativa rispetto a quella che ha determinato un tipo di classificazione, si dovrebbe procedere , se del caso, ad un declassamento(da A a B o C) provvisorio di reversibilità, al fine di verificare le eventuali condizioni ambientali che hanno inciso sui risultati e a una loro opportuna valutazione. Viceversa le condizioni che portano ad una riclassificazione dell'area ad una categoria superiore, devono essere valutate nel tempo e approfonditamente. Le regioni e le Province Autonome che predispongono il monitoraggio preventivo (6-12 mesi) delle zone, esamineranno gli aspetti richiamati e le situazioni di contesto, prima ancora di classificarle, anche al fine di garantire che eventuali criticità non concorrano ad un giudizio di idoneità dell'area, che andrà valutata , controllata e documentata ai fini conoscitivi per acquisire informazioni ed esperienze sulle quali poi basare le attività di controllo. In alcuni casi, esperti del settore consigliano, a fronte di eventi metereologici particolarmente forti ed eccezionali la chiusura temporanea delle aree di raccolta ed una loro riapertura soltanto dopo le analisi di legge . L'esigenza di studi adeguati in tal senso, espressi nei regolamenti comunitari nell'ambito della meteorologia potrebbero essere meglio realizzati, anche ai fini operativi, per permettere, nel futuro, sistemi territoriali di comunicazione tra gli operatori e/o produttori e consentire loro di agire con più consapevolezza circa il momento della raccolta del prodotto . Si ritiene tuttavia opportuno far presente che per individuare il momento della raccolta dei MBV alcune comunità scientifiche ricorrono a saggi microbiologici eseguiti direttamente sui molluschi bivalvi filtratori che rimangono insostituibili biomarker ambientali oltre che alimento . Si ritiene necessario infine, chiarire, ai sensi del capitolo IV, relativo ai requisiti di igiene per i centri di depurazione e spedizione, che se in un'area già classificata da un punto di vista microbiologico per una specie ne viene introdotta un'altra, avente caratteristiche biologiche affini , sarà necessaria una EVIDENZA SCIENTIFICA che comprovi tale affinità per il mantenimento della classificazione effettuata.

Nella prospettiva esaminata è importante che vengano predisposti dei piani di azione operativi tesi a :
1) garantire la corretta provenienza e destinazione dei MBV;
2) assicurare i requisiti microbiologici dei MBV relativamente alle zone di raccolta;
3) verificare l'eventuale plancton tossico nelle acque delle zone interessate e le biotossine nei molluschi;
4)eventuali altri contaminanti chimici;

In particolare, tornerà utile, ai fini pratici, garantire il funzionamento e la pianificazione delle seguenti attività :
1. descrizione dell'area di allevamento (carte nautiche, descrizione della zona, storia della classificazione dell'area nella quale dovranno comparire le informazioni delle revisioni della classificazione con annesse mappe);
2. documentazione concernente le sorgenti di inquinamento (mappe e localizzazioni) e la identificazione e valutazione dei punti di inquinamento(apporti ecc ;)
3. caratteristiche idrografiche e metereologiche (maree, precipitazioni, venti , foci di fiumi);

4. studi sulla qualità delle zone di produzione e stabulazione (stazioni di campionamento, piano di campionamento, rapporti di prova delle analisi)
5. interpretazione dei dati per la classificazione delle aree.

Si ritiene, utile sin da ora ,chiarire , che l'autorità competente dovrà garantire l' elaborazione di una mappa anagrafica relativa all'identificazione dei punti di sbarco autorizzati dei MBV (es :lagune) . Tale iniziativa garantirà l'adozione di procedure operative standard (POS) che consentiranno una impostazione operativa più completa per l'organizzazione del controllo ufficiale su tutto il territorio nazionale.

METODI DI ANALISI E CRITERI MICROBIOLOGICI

Il regolamento **(CE) 2073/05,** sui criteri microbiologici consente agli operatori di scegliere autonomamente la frequenza delle analisi per individuare e prevenire la presenza dei microrganismi negli alimenti, salvo diversa prescrizione di cui **l'articolo 4,** allegato 1, per le frequenze specifiche indicate da prescegliere al fine di armonizzare a livello comunitario, la frequenza dei campionamenti. La frequenza viene adattata anche al piano di autocontrollo dell'impresa ossia alla sua natura e alle sue dimensioni. **L'articolo** 5 relativo alle norme specifiche per le analisi e il campionamento, prescrive che i metodi di analisi, i piani ed i metodi di campionamento riportati nell'allegato 1, sono quelli di riferimento .Nella regolamentazione è fatta espressa indicazione di associare ad ogni criterio microbiologico il metodo specifico di riferimento, anche se viene lasciata la possibilità di usare metodi alternativi ed equivalenti purché in linea con quanto indicato nell'articolo stesso e nel regolamento in generale .
Per quanto riguarda il settore dei molluschi, il regolamento indicato all'allegato1, punto 1.17, prevede in caso di SALMONELLA di seguire la seguente l'impostazione- guida : un prelievo di **5 (n)** (n.= unità campionarie che costituiscono il campione); i limiti indicati sono **assenza in 25 g;** il metodo di riferimento è **EN/ISO 6579;** la fase a cui si applica il criterio è **"sui prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità".**
L'allegato 1, punto 1.24, prescrive in caso di E. COLI (qui utilizzato come indicatore di contaminazione fecale), un prelievo **1 n** (n = unità campionarie che costituiscono il campione) che in questo caso rappresenta il campione aggregato costituito da 10 animali; il limite di accettabilità è ≤ **di 230 MPN/100G** di carne e liquidi intravalvare ; il metodo di riferimento è **ISO TS 16649-3** per quanto concerne la preparazione del campione la ISO di riferimento e' 6887-3 del 2004 ; la fase a cui si applica il criterio è **"sui prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità"**. I limiti indicati nell'allegato 1,si riferiscono a ogni unità campionaria sottoposta a prova , esclusi i MBV ,gli echinodermi , i tunicati e i gasteropodi vivi in relazione alla prova di E. coli , per i quali il limite si riferisce a un campione aggregato.
<u>L' interpretazione dei risultati delle prove relative</u> all'E.Coli nei MBV è :
- soddisfacente , se tutti i valori osservati sono pari o inferiori al valore limite ;
- insoddisfacente se uno dei valori è superiore al valore limite.

<u>L' interpretazione dei risultati delle prove relative</u> alla salmonella in varie categorie di alimenti:
- soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio,
- insoddisfacente, se si rileva la presenza del batterio in una delle unità campionarie.

Non sono stati fissati criteri specifici per il **Vibrio parahaemolyticus e il Vibrio vulnificus** anche se viene raccomandata l'istituzione di codici di condotta per le buone prassi igieniche;
Per quanto riguarda i virus **Norwalk-simili** si è concluso che gli indicatori fecali convenzionali non sono affidabili per dimostrare la presenza o l'assenza di tali virus e che non è una pratica sicura basarsi sulla rimozione degli indicatori batterici fecali per determinare i tempi di depurazione dei frutti di mare . Il Comitato ha raccomandato l'utilizzo di **E. Coli** quando si utilizzano indicatori batterici per rilevare la contaminazione fecale nelle zone di raccolta dei frutti di mare.

Il Regolamento **2074/2005** , prescrive all'articolo 3 , allegato III (di seguito integralmente riportato) i metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine di cui ai regolamenti (CE) 853 e 854 /2004 . Occorre a tale proposito far osservare che è stato adottato il metodo ISO 16649-3, come metodo di riferimento riconosciuto per l'analisi di E. COLI nei MBV . Tale metodo è già in uso per i MBV provenienti da zone di produzione di classe A , conformemente al regolamento 2073/05 sui criteri microbiologici . Di conseguenza, tale norma ISO, dovrà *essere utilizzata anche per l'analisi di E.coli nei MBV provenienti da zone B e C.*

Regolamento **2074/2005** allegato III

METODI DI ANALISI RICONOSCIUTI PER LA RILEVAZIONE DELLE BIOTOSSINE MARINE

Il presente allegato indica i metodi di analisi riconosciuti per la rilevazione delle biotossine marine . Le autorità competenti e, se del caso gli operatori del settore alimentare, utilizzano i metodi sottoindicati per controllare il rispetto dei limiti di cui all'allegato III, sez. VII, capitolo V, punto 2 del regolamento (CE)853/04 e corrispondente al capitolo V , punto 2, del presente documento.
A norma dell'articolo 7 , paragrafi 2e3 della direttiva 86/609/CEE, del Consiglio , quando sono utilizzati metodi biologici occorre tenere conto di elementi di sostituzione, miglioramento e riduzione.

METODO PER LA DETERMINAZIONE DELLE TOSSINE PSP

L'allegato III , capitolo I del regolamento (CE)2074/05 è sostituito dal capitolo 1, allegato III, del Regolamento (CE) 1664/06, del 6 novembre 2006 nel seguente modo .

1. Il tenore delle tossine **PSP (paralytic shellfish poison)** delle parti commestibili dei molluschi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) deve essere determinato con il metodo dell'analisi biologica o con altro metodo internazionalmente riconosciuto . Il cosiddetto metodo Lawrence , nella forma pubblicata nell'AOAC Official Method 2005.06 (Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish) può essere utilizzato come metodo alternativo per l'individuazione di tali tossine .
2. In caso di contestazione dei risultati , il metodo di riferimento è il metodo biologico.
3. I punti 1 e 2 saranno rivisti alla luce della conclusione positiva dall'armonizzazione delle fasi di attuazione del metodo di Lawrence da parte del laboratorio comunitario di riferimento per le biotossine marine.

METODO PER LA DETERMINAZIONE PER LE TOSSINE ASP

Il tenore totale di tossine **ASP (amnesic shellfish poison)** delle parti commestibili dei molluschi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) deve essere determinato con il metodo della cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC)o altro metodo riconosciuto.
In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento e' il HPLC.

METODI DI DETERMINAZIONE DELLE TOSSINE LIPOFILE

A. METODI BIOLOGICI

1. Una serie di procedure di biotest sui topi , che differiscono nella parte test (epatopancreas o corpo intero)e nei solventi utilizzati per le fasi di estrazione e purificazione , può essere utilizzata per la determinazione delle tossine marine di cui all'allegato III, sez. VII, capitolo V , punto 2, lettere c), d) ed e) del regolamento (CE)853/04 e del cap. V , punto 2, lettere c, d, e, del presente documento. Sensibilità e selettività dipendono dalla scelta dei solventi utilizzati per le fasi di estrazione e purificazione e di ciò occorre tenere conto in sede di decisione del metodo da utilizzare al fine di coprire l'intera gamma di tossine.

2. Un unico biotest sui topi, che comporta estrazione di acetone , può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine, pectenotossine e yessotossine. Il test può essere , se necessario, completato mediante fasi di separazione liquido/liquido con acetato d'etile/acqua o diclorometano / acqua per eliminare potenziali interferenze . L'individuazione di azaspiracidi a livello regolamentare mediante tale procedura richiede l'impiego del corpo intero nella porzione test.
3. per ogni test occorre utilizzare tre topi . La morte di due topi su tre entro 24 h. dall'inoculazione in ciascuno di essi di un estratto equivalente a 5 g di epatopancreas o 25 g del corpo intero deve essere considerato un risultato positivo della presenza di una o più delle tossine di cui all'allegato III, sez. VII, cap. V, punto 2, lettere c)d)e), del regolamento (ce) 853/04 a livelli superiori a quelli fissati.
4. Un biotest sui topi con estrazione di acetone mediante separazione liquidi/ liquido con etere etilico può essere utilizzato per individuare acido okadaico , dinofisitossine , pectenotossine e azaspiracidi, ma non per individuare yessotossine in quanto perdite di tali tossine possono verificarsi nella fase di separazione . Per ogni test occorre utilizzare tre topi . La morte di due topi su tre entro 24h dalla inoculazione in ciascuno di essi di un estratto equivalente a 5 g di epatopancreas o 25 g del corpo intero deve essere considerato un risultato positivo della presenza di acido okadaico , dinofisitossine , pectenotossine e azaspiracidi a livelli superiori a quelli fissati nell'allegato III, sez. VII, capitolo V, punto 2, lettere c) e e) , del regolamento (CE) 853/04.
5. Un biotest sui ratti può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine e azaspiracidi . Per ogni test occorre utilizzare tre ratti. Un areazione diarreogena dei tre ratti e' considerata risultato positivo della presenza di acido okadaico , dinofisitossine, e azaspiracidi a livelli superiori a quelli fissati nell'allegato III, sez. VII, cap. V, punto 2 lettere c) e d)del Reg. 853/04.

B. METODI ALTERNATIVI DI DETERMINAZIONE

1. Una serie di metodi quali la cromatografia liquida ad alto rendimento (HPLC) con determinazione fluorimetrica , la cromatografia liquida (LC) , la spettrometria di massa (MS) immunosaggi e test funzionali quali il test di inibizione della fosfatasi sono utilizzati come metodi alternativi o complementari ai metodi di prova biologica a condizione che, da soli o in combinazione , siano in grado di determinare almeno gli analoghi sottoindicati , non siano meno efficaci dei metodi biologici e la loro applicazione garantisca un grado equivalente di protezione della salute pubblica:
- acido okadaico e dinofisitossine : può risultare necessaria una fase idrolitica per individuare la presenza di : DTX3,
- pectenotossine : PTX1 e PTX2,
- yessotossine : YTX, 45 OH YTX, Homo YTX , 45 OH Homo YTX,
- azaspiracidi : AZA1, AZA2 e AZA3.

2. Se vengono scoperti nuovi analoghi che rivestono importanza per la sanità pubblica , occorre includerli nell'analisi. Dovranno essere disponibili degli standard prima che sia possibile l'analisi chimica. La tossicità complessiva e' calcolata valendosi di fattori di conversione basati sui dati di tossicità disponibili per ciascuna tossina.
3. Le caratteristiche di rendimento di tali metodi devono essere definite e convalidate da un protocollo concordato a livello internazionale.
4. I metodi biologici sono sostituiti da metodi alternativi di determinazione non appena i materiali di riferimento per la determinazione delle tossine di cui all'allegato III, sez. VII, cap. V , del Reg.(CE) 853/04 saranno prontamente disponibili , i metodi saranno convalidati e tale capitolo sarà modificato di conseguenza.

ALLEGATO

—

Documentazione di registrazione per il trasferimento dei lotti di molluschi bivalvi

SERIE	ANNO

Zona di produzione e origine dei molluschi : ❑ Allevamento ❑ Libera raccolta

Data di raccolta ______________ Stato sanitario della zona di produzione ________________

Ubicazione della zona di produzione ____

Nome e ragione sociale del produttore/raccoglitore/capobarca ______________________

_______________________________C.F. e P.IVA ________________

Via___________________________ num.________CAP______________

Comune _________________Prov. ____ Tel. ____________FAX __________

Provenienza dei molluschi

❑ DA ZONA DI STABULAZIONE

Ubicazione della zona di stabulazione___ ________________________________

Durata dello stabulazione (in giorni) _____Data ingresso __________ data uscita __________

DA CENTRO DI DEPURAZIO **Numero CE**______________________________

Durata della depurazione (in ore) _____Data ingresso __________ data uscita ______

❑ DA CENTRO DI SPEDIZIONE **Numero CE**

Indirizzo del centro di spedizione ___ ________________________________

Data ingresso __________ data uscita ________.

SPECIE	N. COLLI	PESO

Destinazione dei molluschi

❑ ZONA DI PRODUZIONE
❑ ZONA DI STABULAZIONE (indicare l'ubicazione)________________
❑ CENTRO DI DEPURAZIONE riconosciuto col num.____________
❑ CENTRO DI SPEDIZIONE riconosciuto col num. ____________
❑ CENTRO DI TRASFORMAZIONE riconosciuto col num. _________

Nome e Denominazione sociale____

C.F. e P.IVA ____________Via__________________num.______CAP__________

Comune ____________________Prov. ______ Tel. ____________FAX ___________

^^
^^^^^^^^^^^^

Eventuale identificazione del vettore : **(ove c'è va inserito l'identificativo)**______________________________

Punto di Sbarco---------

Data, ________________ Firma________________

07A01337

AUGUSTA IANNINI, *direttore* FRANCESCO NOCITA, *redattore*

(G703038/1) Roma, 2007 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

cap	**località**	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
00041	**ALBANO LAZIALE (RM)**	LIBRERIA CARACUZZO	Corso Matteotti, 201	06	9320073	93260286
60121	**ANCONA**	LIBRERIA FOGOLA	Piazza Cavour, 4-5-6	071	2074606	2060205
83100	**AVELLINO**	LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI	Via Matteotti, 30/32	0825	30597	248957
81031	**AVERSA (CE)**	LIBRERIA CLA.ROS	Via L. Da Vinci, 18	081	8902431	8902431
70124	**BARI**	CARTOLIBRERIA QUINTILIANO	Via Arcidiacono Giovanni, 9	080	5042665	5610818
70121	**BARI**	LIBRERIA UNIVERSITÀ E PROFESSIONI	Via Crisanzio, 16	080	5212142	5243613
13900	**BIELLA**	LIBRERIA GIOVANNACCI	Via Italia, 14	015	2522313	34983
40132	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA EDINFORM	Via Ercole Nani, 2/A	051	4218740	4210565
40124	**BOLOGNA**	LIBRERIA GIURIDICA - LE NOVITÀ DEL DIRITTO	Via delle Tovaglie, 35/A	051	3399048	3394340
21052	**BUSTO ARSIZIO (VA)**	CARTOLIBRERIA CENTRALE BORAGNO	Via Milano, 4	0331	626752	626752
91022	**CASTELVETRANO (TP)**	CARTOLIBRERIA MAROTTA & CALIA	Via Q. Sella, 106/108	0924	45714	45714
95128	**CATANIA**	CARTOLIBRERIA LEGISLATIVA S.G.C. ESSEGICI	Via F. Riso, 56/60	095	430590	508529
88100	**CATANZARO**	LIBRERIA NISTICÒ	Via A. Daniele, 27	0961	725811	725811
66100	**CHIETI**	LIBRERIA PIROLA MAGGIOLI	Via Asinio Herio, 21	0871	330261	322070
22100	**COMO**	LIBRERIA GIURIDICA BERNASCONI - DECA	Via Mentana, 15	031	262324	262324
87100	**COSENZA**	LIBRERIA DOMUS	Via Monte Santo, 70/A	0984	23110	23110
50129	**FIRENZE**	LIBRERIA PIROLA già ETRURIA	Via Cavour 44-46/R	055	2396320	288909
71100	**FOGGIA**	LIBRERIA PATIERNO	Via Dante, 21	0881	722064	722064
03100	**FROSINONE**	L'EDICOLA	Via Tiburtina, 224	0775	270161	270161
16121	**GENOVA**	LIBRERIA GIURIDICA	Galleria E. Martino, 9	010	565178	5705693
95014	**GIARRE (CT)**	LIBRERIA LA SEÑORITA	Via Trieste angolo Corso Europa	095	7799877	7799877
73100	**LECCE**	LIBRERIA LECCE SPAZIO VIVO	Via Palmieri, 30	0832	241131	303057
74015	**MARTINA FRANCA (TA)**	TUTTOUFFICIO	Via C. Battisti, 14/20	080	4839784	4839785
98122	**MESSINA**	LIBRERIA PIROLA MESSINA	Corso Cavour, 55	090	710487	662174
20100	**MILANO**	LIBRERIA CONCESSIONARIA I.P.Z.S.	Galleria Vitt. Emanuele II, 11/15	02	865236	863684

Segue: **LIBRERIE CONCESSIONARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE**

cap	località	libreria	indirizzo	pref.	tel.	fax
80134	**NAPOLI**	LIBRERIA LEGISLATIVA MAJOLO	Via Tommaso Caravita, 30	081	5800765	5521954
28100	**NOVARA**	EDIZIONI PIROLA E MODULISTICA	Via Costa, 32/34	0321	626764	626764
90138	**PALERMO**	LA LIBRERIA DEL TRIBUNALE	P.za V.E. Orlando, 44/45	091	6118225	552172
90138	**PALERMO**	LIBRERIA S.F. FLACCOVIO	Piazza E. Orlando, 15/19	091	334323	6112750
90145	**PALERMO**	LA LIBRERIA COMMISSIONARIA	Via S. Gregorietti, 6	091	6859904	6859904
90133	**PALERMO**	LIBRERIA FORENSE	Via Maqueda, 185	091	6168475	6177342
43100	**PARMA**	LIBRERIA MAIOLI	Via Farini, 34/D	0521	286226	284922
06087	**PERUGIA**	CALZETTI & MARIUCCI	Via della Valtiera, 229	075	5997736	5990120
29100	**PIACENZA**	NUOVA TIPOGRAFIA DEL MAINO	Via Quattro Novembre, 160	0523	452342	461203
59100	**PRATO**	LIBRERIA CARTOLERIA GORI	Via Ricasoli, 26	0574	22061	610353
00192	**ROMA**	LIBRERIA DE MIRANDA	Viale G. Cesare, 51/E/F/G	06	3213303	3216695
00195	**ROMA**	COMMISSIONARIA CIAMPI	Viale Carso, 55-57	06	37514396	37353442
00187	**ROMA**	LIBRERIA GODEL	Via Poli, 46	06	6798716	6790331
00187	**ROMA**	STAMPERIA REALE DI ROMA	Via Due Macelli, 12	06	6793268	69940034
63039	**SAN BENEDETTO D/T (AP)**	LIBRERIA LA BIBLIOFILA	Via Ugo Bassi, 38	0735	587513	576134
10122	**TORINO**	LIBRERIA GIURIDICA	Via S. Agostino, 8	011	4367076	4367076
21100	**VARESE**	LIBRERIA PIROLA	Via Albuzzi, 8	0332	231386	830762
36100	**VICENZA**	LIBRERIA GALLA 1880	Viale Roma, 14	0444	225225	225238

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

— **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 10 - ☎ 06 85082147;**

— **presso le librerie concessionarie indicate (elenco consultabile sul sito www.ipzs.it)**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Funzione Editoria - U.O. DISTRIBUZIONE
Attività Librerie concessionarie, Vendita diretta e Abbonamenti a periodici
Piazza Verdi 10, 00198 Roma
fax: 06-8508-4117
e-mail: editoriale@ipzs.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando il codice fiscale per i privati. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

Per informazioni, prenotazioni o reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA

Gazzetta Ufficiale Abbonamenti	Vendite	Ufficio inserzioni	Numero verde
☎ 800-864035 - Fax 06-85082520	☎ 800-864035 - Fax 06-85084117	☎ 800-864035 - Fax 06-85082242	☎ 800-864035

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2007 (salvo conguaglio) (*)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	(di cui spese di spedizione € 257,04)	- annuale	€ **438,00**
	(di cui spese di spedizione € 128,52)	- semestrale	€ **239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:		
	(di cui spese di spedizione € 132,57)	- annuale	€ **309,00**
	(di cui spese di spedizione € 66,28)	- semestrale	€ **167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	(di cui spese di spedizione € 19,29)	- annuale	€ **68,00**
	(di cui spese di spedizione € 9,64)	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:		
	(di cui spese di spedizione € 41,27)	- annuale	€ **168,00**
	(di cui spese di spedizione € 20,63)	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	(di cui spese di spedizione € 15,31)	- annuale	€ **65,00**
	(di cui spese di spedizione € 7,65)	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	(di cui spese di spedizione € 50,02)	- annuale	€ **167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 383,93)	- annuale	€ **819,00**
	(di cui spese di spedizione € 191,46)	- semestrale	€ **431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	(di cui spese di spedizione € 264,45)	- annuale	€ **682,00**
	(di cui spese di spedizione € 132,22)	- semestrale	€ **357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € **80,00** il versamento relativo al tipo di abbonamento alla *Gazzetta Ufficiale* - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2007.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Bollettino Estrazioni, ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI

(di cui spese di spedizione € 127,00)	- annuale	€ **295,00**
(di cui spese di spedizione € 73,00)	- semestrale	€ **162,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

(di cui spese di spedizione € 39,40)	- annuale	€ **85,00**
(di cui spese di spedizione € 20,60)	- semestrale	€ **53,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
I.V.A. 20% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.

€ 4,00